



«Утверждаю»

Директор КСУ СО ОО

«Центр «Остров детства»

Виноградова Л.В. Виноградова

«25» декабря 20 23 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

в КСУ СО ОО «Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей «Остров детства»

I. Общие положения

Организация питания, осуществляется работниками столовой КСУ СО ОО «Центр «Остров детства» и является неотъемлемой частью обеспечения воспитанников центра здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов питания и блюд, физиологический обоснованный режим питания.

С целью оптимизации питания, совершенствования организации и улучшения управления его в Учреждении создана Бракеражная комиссия.

Общее руководство организацией питания в учреждении осуществляет директор, а в его отсутствии заместитель директора.

Ответственными за организацию питания в учреждении являются шеф-повар, медицинская сестра диетическая и заведующий складом.

Контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд осуществляет повар.

Контроль за качеством готовых блюд осуществляет медицинская сестра диетическая, в выходные и праздничные дни - дежурный медицинский персонал.

Условия труда работников, обеспечивающих организацию питания, организация их рабочих мест определяется и регулируется в соответствии с действующими Уставом учреждения, коллективным договором и другими локальными актами.

Деятельность работников, осуществляющих организацию питания, регламентируется соответствующими должностными инструкциями.

В своей работе ответственные за организацию питания руководствуются следующими нормативно-правовыми актами:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

- Постановление Правительства Орловской области от 01.04.2019г. №181 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания граждан, находящихся в ведении Орловской области»;

- Федеральный Закон от 02.01.2000г. № 29 –ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 01.03.2020г. ФЗ от 01.03.2020г. № 47-ФЗ;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;

СанПиН 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения № 9 с СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

Справочниками рецептурных блюд и кулинарных изделий.

В КСУ СО ОО «Центр «Остров детства» установлено 5 разовое питание с употреблением кисломолочных продуктов перед сном. Режим питания, номенклатура постоянно действующих диет утверждается лечащим врачом и директором учреждения.

В КСУ СО ОО «Центр «Остров детства» установлен следующий режим приёма пищи:

Завтрак	7.30 – 8.00
2-ой завтрак	11-00
Обед	13.30 – 14.30
Полдник	17-00
Ужин	19.00 – 19.40

В КСУ СО ОО «Центр «Остров детства» применяется примерное десятидневное меню, утверждённое директором учреждения.

На каждое блюдо, приготовленное в учреждении, составляется «Карточка раскладка» в 2-х экземплярах, утверждённая директором учреждения. Новые блюда, разрабатываемые для введения в меню, утверждаются директором учреждения. Один экземпляр карточки раскладки хранится в бухгалтерии, второй у медицинской сестры диетической.

II. Порядок выписки питания для воспитанников

1. При поступлении воспитанника в Центр, питание назначается врачом по общему столу «Диета № 15», вносится в медицинскую карту воспитанника.
2. Ежедневно до 10-00 часов диетсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании количества детей.
3. Медицинская сестра диетическая при участии шеф-повара, повара, и заведующего складом составляют меню-требование на питание воспитанников на следующий день.
4. Заведующий складом ежедневно до 9-00 утра предоставляет медицинской сестре диетической сведения о количестве и ассортименте продуктов, имеющих на складе.
5. Меню - требование составляется согласно примерному десятидневному меню с учётом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается шеф-поваром и подписывается медицинской сестрой диетической.
6. При отсутствии продуктов, входящих в состав блюд примерного меню, производится замена блюда равноценным по энергетической ценности, с записью в бракеражном журнале.
7. В меню-требовании медицинская сестра диетическая в числителе проставляет количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда, в знаменателе заведующий складом указывает количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда.
8. Бухгалтер при подсчёте меню - раскладки ежемесячно производит расчет дневной стоимости питания 1 воспитанника.

9. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

10. В случае изменения количества воспитанников состоящих на питании, по сравнению с данными на начало дня, указанными в меню- требовании, свыше 1 человек, медицинской сестрой диетической до 12-00 составляется дополнительное меню на разницу в потребности продуктов питания. Зав. складом до 13-00 подсчитывает итоговые данные, и на их основании выписывается дополнительное требование на получение продуктов питания. Продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат.

10. На основании меню-раскладки медицинская сестра диетическая составляет меню для учреждения, с указанием выхода блюд и диет.

III. Порядок контроля за качеством приготовления пищи

1. Контроль готовой пищи, перед её выдачей, ежедневно производится медицинской сестрой диетической, 1 раз в месяц - директором (или заместителем директора), в выходные дни - дежурным персоналом.

2. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей в учреждении производится в следующем порядке:

а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке (оцениваются органолептические качества, общий выход готовых блюд). Отклонения веса от нормы не должны превышать 3 %.

б) путем отбора пробы оформленного блюда одной из применяемых диет.

3. Результаты пробы пищи записываются медицинской сестрой диетической или дежурным персоналом в «Бракеражном журнале».

4. Отбор суточных проб проводится ежедневно от каждого приготовленного блюда медицинской сестрой диетической или шеф-поваром в количестве не менее 100 г от жидких блюд и салатов и поштучно от порционных блюд. В выходные и праздничные дни отбор суточных проб проводится дежурными медсёстрами и поварами.

5. Отобранные пробы помещаются в специальную промаркированную простерилизованную посуду с крышкой и хранятся в отдельном холодильнике в течение 48 часов. Температура в холодильнике контролируется дважды в сутки и регистрируется в «Журнале регистрации температуры в холодильнике». Расход продуктов на суточную пробу закладывается в меню- раскладку дополнительной порцией (письмо Минэкономразвития и торговли СК № 01эр07 /1601 от 23.08.2007г.)

6. С-витаминизация пищи проводится введением аскорбиновой кислоты в третьи блюда и напитки после их охлаждения в зимнее-весенний период (с ноября по май включительно). Проведение витаминизации регистрируется в «Журнале С-витаминизации блюд».

7. Члены Бракеражной комиссии в учреждении имеют право вносить предложения в меню, проверять качествоготавливаемых блюд и т.д.

IV. Организация приема пищи проживающими

1. Проживающие в Центре воспитанники питаются в столовой учреждения.

2. Ежедневно медицинская сестра диетическая вывешивает меню на информационном стенде. Там же находятся нормы питания согласно категории учреждения.

3. Столовая для воспитанников оборудуется умывальником, жидким мылом и полотенцами для рук.

4. Накрывание проводится дежурным персоналом с использованием раздаточных разносов.

5. В помощь работникам столовой, при накрывании столов перед приёмом пищи, может быть организовано дежурство воспитанников старшего возраста (с 14 до 18 лет).

6. Питание воспитанников в столовой проводится в две смены.

Завтрак: 1 смена 7.30 – 7.45

2 смена 7.45-8.00

2-ой завтрак 11-00

Обед 1 смена 13.30 – 14.00

2 смена 14.00 – 14.30

Полдник 17-00

Ужин 1 смена 19.00 – 19.20

2 смена 19.20 – 19.40

7. Питание воспитанников, находящихся на щадящем и постельном режимах, осуществляется непосредственно в комнатах воспитанников.

8. Раздачу готовой пищи производят не позднее 2-х часов после ее приготовления.

9. Порционирование и выдача пищи проводится в помещениях раздаточных, оборудованных 2-х секционными мойками для мытья посуды только в халатах с маркировкой «Для раздачи пищи». Медицинские сестры учреждения контролируют качество и количество выдаваемой пищи.

10. Ответственность за организацию питания возлагается на медицинский персонал учреждения.

V. Учет продуктов питания на пищеблоке и складе

1. Отпуск продуктов со склада зав. складом производится шеф-повару по накладной-требованию. Медицинская сестра диетическая контролирует правильность отпуска продуктов питания со склада.

2. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медицинской сестры диетической. В выходные и праздничные дни закладка продуктов проводится в присутствии дежурного персонала.

3. Порционирование блюд при раздаче пищи производится с обязательным взвешиванием контрольной порции.

4. За продукты питания полную материальную ответственность несёт шеф-повар.

5. Заведующий складом осуществляет:

- учет и хранение продуктов на складе согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03;
- своевременную заявку на закупку продукции в ассортименте и количестве, согласно потребности учреждения;
- приёмку продуктов питания, поступающих в учреждение, только с полным пакетом сопроводительных документов на продовольственное сырье и пищевые продукты,

подтверждающих их качество и безопасность (качественные удостоверения, декларации соответствия, сертификаты соответствия),

- контроль за приёмкой, хранением и сроками реализации скоропортящейся продукции в «Бракеражном журнале учёта продуктов поступающих для организации питания».

6. Учет продуктов питания и тары ведется в «Книге складского учета», с пронумерованными и прошитыми страницами, подписанной директором учреждения. На каждое наименование продукта и тары ведется отдельная страница, остатки в книге выводятся систематически после каждой записи по расходу и приходу продуктов питания и тары.

Основанием для ежедневной записи служат накладные поставщика и требования поваров.

7. Полную материальную ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания и тары несёт заведующий складом.

8. Лица, допустившие хищение продуктов питания, привлекаются к административной и материальной ответственности, вплоть до передачи материалов на виновных в правоохранительные органы.

VI. Санитарно-гигиенический режим пищеблока и складских помещений.

В помещениях организации питания и на складе в учреждении должны строго соблюдаться требования:

- по устройству производственных помещений (цеховое деление и зонирование, предусматривающее разделение потоков сырой и готовой продукции), их санитарному содержанию;

- по соблюдению технологии приготовления пищи, предусмотренной действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»,

- по соблюдению сроков годности, условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- по наличию сведений об обязательных профилактических медицинских осмотрах и санитарно-гигиенического обучения работников организации питания;

- по соблюдению правил личной гигиены работников организации питания. Перед посещением туалета персонал обязан снять рабочий халат, после посещения обработать руки щеткой с применением дезинфицирующих средств.

Регистрация состояния здоровья и осмотра кожных покровов работников организации питания проводится в журнале «Здоровье».

Мытье посуды производственного оборудования, используемого для организации питания, проводится в соответствии с требованиями санитарных правил для предприятий общественного питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи, хранении продуктов питания является шеф-повар, медицинская сестра диетическая, на складе — заведующий складом.