Согласовано
Председатель профкома
_____И.И. Москвичева

Утверждено
Приказом № 14-ОД от 21.01.2022г.
Директор_____Т.Ф. Болдина

Подписан: Болдина Татьяна Фроловна
DN: C=RU, OU=директор, O="" ТОГБУ ЦПМСС "" Приют надежды""", CN=Болдина Татьяна Фроловна, E=togou19@obraz.tambov.gov.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Дата: 2022.05.17 14:09:48+03'00'

Положение
об организации питания ТОГБУ
«Центр психолого-медико-социального сопровождения
«Приют надежды»

1.Общие положения

1.1. Действие настоящего Положения распространяется на ТОГБУ «Центр психолого-медико-социального сопровождения «Приют надежды» и устанавливает порядок организации питания воспитанников в учреждении.

1.2. Основной задачей организации питания детей в учреждении является создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Инструктивно-директивные документы: Федеральный закон от 21 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ; Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г.; СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»; МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; Постановление администрации Тамбовской области №848 от 01.08.2014г. «О необходимых мерах по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа».

2. Организационные принципы питания

2.1. Питание в образовательном учреждении организуется за счет средств областного бюджета.

2.2. Организация питания в учреждении осуществляется силами учреждения.

2.3.Пищеблок комплектуется кадрами в соответствии со штатным расписанием. Штат работников должен быть укомплектован лицами, имеющими специальную подготовку, владеющими навыками организации рационального питания детей.

2.4.Режим работы пищеблока, продолжительность рабочего времени устанавливается руководителем образовательного учреждения в соответствии с действующими законодательными актами о труде.

3. Устройство и оборудование пищеблока

3.1. Пищеблок оборудуется в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» строгое соблюдение которых необходимо при приготовлении, хранении, реализации пищи и обработке посуды. Помещения пищеблока оборудуются системами внутреннего водопровода, канализации. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать

гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения. Количество воды должно полностью обеспечивать потребности пищеблока. Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Температура в точке разбора воды должна быть не ниже 65 градусов. При отсутствии горячей или холодной воды пищеблок приостанавливает свою работу. Обо всех аварийных ситуациях, могущих привести к осложнениям санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, (отключение электроэнергии, отсутствие воды, порывы на канализационной системе, выход из строя технологического и холодильного оборудования и т.п.) незамедлительно сообщается в территориальный центр госсанэпиднадзора. Помещения столовой и пищеблока должны содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: мытье полов, протирание мебели, удаление паутины, пыли; еженедельно должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т.п. с применением моющих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря, а в летних оздоровительных учреждениях - между сменами. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. Для уборки производственных, складских и вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится работниками на рабочем месте. Работники должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой. На пищеблоке применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами госсанэпиднадзора, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя. Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие из пластика и других материалов легко моющееся, устойчивое к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы ежедневно должны мыться горячей водой с содой и мылом, а после каждой посадки протираться влажными чистыми тряпками. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно полностью обеспечивать потребности. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью не используют. Для разделки сырых и готовых продуктов должны выделяться отдельные разделочные столы, ножи и доски из твердых пород дерева (дуб, бук, ясень, береза) без щелей и зазоров, гладко выструганные. Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "ВМ" - вареное мясо, "СР" - сырая рыба, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи,

"СО" - сырые овощи, "Зелень", «Сельдь", "Х" - хлеб, "КВ" - куры вареные, "КС" - куры сырые, «Масло», «Сыр». Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов должно иметь соответствующую маркировку, по окончании работы тщательно промываться. Мытье столовой посуды производится ручным способом. Для мытья ручным способом предприятие должно быть оборудовано:

- для столовой посуды - двухсекционными ваннами;
- для стеклянной посуды (стаканы, кружки) - двухсекционными ваннами;
- для кухонной посуды - двухсекционными ваннами.

3.2. Режим мытья посуды и использование моющих и дезинфицирующих средств должны соответствовать СанПиН 2.3.6.1079-01. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

4. Документация пищеблока

4.1. На пищеблоке должна быть следующая документация:

- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- Журнал учета холодильного оборудования;
- Журнал витаминизации третьих блюд;
- Медицинские книжки работников пищеблока;
- Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- Журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования.

5. Требования к личной гигиене персонала пищеблока

5.1. Лица, поступающие на работу на пищеблок, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры и обследования, согласно действующих приказов и инструкций, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Руководитель учреждения обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

5.2. Лица, отказывающиеся от прохождения осмотров, к работе не допускаются. На каждого работника заводится личная медицинская книжка (с фотографией гражданина), в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

5.3. Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

• оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
• перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
• работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
• при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
• при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
• сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
• при изготовлении блюд снимать ювелирные изделия, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
• не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

5.4. Все работники пищеблока перед началом смены должны быть осмотрены медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи и больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

6. Требования к условиям поставки и хранения продуктов

6.1. Все продовольственное сырье и пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность и находиться в исправной, чистой таре.

6.2. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.

6.3. Прием товаров следует производить в соответствии с инструктивно - методическими рекомендациями.

6.4. На пищеблок образовательного учреждения запрещается принимать:

• продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
• мясо 2 - 3 категории;
• мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
• рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
• яйца с загрязненной скорлупой, насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и т.д.);
- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
- продукты, поврежденные грызунами, а также загрязненные их испражнениями;
- продукцию домашнего приготовления.

6.5. Сведения о поступающих на пищеблок скоропортящихся продуктах заносятся в журнал бракеража.

7. Основные требования к кулинарной обработке продуктов

7.1. В целях сохранения пищевой ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений следует соблюдать правильную технологию приготовления блюд.

7.2. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, установленными к рецептурам и приготовлению блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания с учетом требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков:

- овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варятся в неочищенном виде. Заблаговременная варка овощей, накануне дня их использования запрещена; чистка вареных овощей проводится в варочном цехе;
- заправка винегретов и салатов растительным маслом производится непосредственно перед их выдачей;
- овощи, идущие в питание в натуральном виде (целиком, в салатах) тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают проточной питьевой водой. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) запрещается;
- в целях профилактики иерсинеоза и псевдотуберкулеза овощи урожая прошлого года, употребляемые в виде салатов, допускаются только до марта месяца;
- при приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок;
- для сохранения вкусовой и витаминной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа с момента приготовления.

7.3. Овощи, картофель – кожуру чистить тонким слоем, нарезать перед варкой, закладывать только в кипящую воду и варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей:

• свежую зелень следует закладывать в готовые блюда во время раздачи;

• любые фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют водой;

• сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой;

• картофель после чистки сразу же погружают в холодную подсоленную воду, но не более чем на 2 - 3 часа;

• котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыба кусками должны обжариваться на сковороде или противне с обеих сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250 - 280 градусов С в течение 5 - 7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250 - 270 градусов С в течение 20 - 25 минут;

• вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, должны подвергаться повторной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут с момента закипания и храниться в нем до раздачи;

• для изготовления омлетов рекомендуется употреблять диетическое яйцо. Омлеты готовят слоем 2,5 - 3 см в течение 8 - 10 минут при температуре жарочного шкафа 180 - 200 градусов С; яйцо варят 10 минут после закипания воды;

• обработка яйца, используемого для приготовления блюд, должна осуществляться в отведенном месте в специально промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2% раствором кальцинированной соды (5 - 10 мин.), 0,5% раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей дезинфицирующими средствами (5 мин.), после чего ополаскивают проточной водой (5 мин.). Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду;

• творожные запеканки должны иметь слой 3 - 4 см и изготовляться в жарочном шкафу при температуре 180 - 200 градусов С в течение 20 - 30 минут;

• промывка гарниров (макароны, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой;

• сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 - 7 минут с момента закипания;

• фляжное молоко следует кипятить не более 2 - 3 минут. После кипячения молоко, кисели, компоты охлаждают на специальных стеллажах, либо в ванне в емкостях, в которых они были приготовлены в холодном цехе. 7.4. Для приготовления блюд в детском питании рекомендуется сливочное и растительное масла. Допускается использование маргаринов (сортов «сливочный», «экстра», «молочный») для выпечки мучных кондитерских изделий и обжаривания продуктов и блюд. Также допускается использовать при обжаривании смесь рафинированного растительного масла (подсолнечного, кукурузного) и маргарина. Для заправки готовых блюд (каш, гарниров, супов и т.п.) и приготовления бутербродов следует использовать только сливочное масло.

7.5. При подборе блюд для детей необходимо обращать внимание на следующие моменты:

• в рацион завтраков и обедов включать широкий ассортимент холодных блюд и закусок из сырых и вареных овощей с целью максимального обеспечения детского организма витаминами, макро- и микроэлементами, органическими кислотами, эфирными маслами и другими биологически активными веществами. Овощи способствуют выделению у детей пищеварительных соков, что благоприятно влияет на дальнейшее переваривание пищи. В качестве заправки рекомендуется использовать растительное масло с целью обогащения рационов насыщенными жирными кислотами;

• при приготовлении супов не рекомендуется использовать костный бульон. В ассортимент первых блюд можно включать практически все супы, кроме очень острых - солянок, харчо, борща флотского. Дети не любят в супах лук и морковь, поэтому названные овощи следует спассировать и протереть;

• для приготовления мясных блюд не рекомендуется использовать баранину и свинину. Для детей младшего и среднего школьного возраста следует готовить больше блюд из рубленого мяса и птицы - котлеты, биточки, шницеля, тефтели, зразы. Популярностью пользуются у детей блюда из тушеного мяса; мясо, шпигованное овощами, жаркое по-домашнему, гуляш. Из субпродуктов особенно полезна детям печень, т.к. она богата минеральными веществами (калий, железо, фосфор, кобальт, медь и др.) и витаминами (А, Д, РР, В-1, В-2). Большой популярностью у детей пользуются сосиски. Однако следует помнить, что сорта сосисок («Русские», «Столичные», «Любительские») содержат много жира, что затрудняет включение их в рацион;

• не рекомендуется использовать в питании детей морскую рыбу с темным мясом (скумбрия, ставрида, тунец), т.к. в ней много гистидина. Продукты его распада могут вызывать тяжелые пищевые интоксикации. Наиболее предпочтительны для изготовления рыбных блюд малокостистые рыбы: треска, хек, минтай, морской окунь, навага;

• при изготовлении каш и гарниров из круп предпочтительнее использовать овсяную крупу, хлопья геркулеса, гречневую крупу, т.к. они наиболее калорийны, богаты минеральными веществами и витаминами. При использовании круп из ячменя (перловой, ячневой) следует отдавать предпочтение зернам меньшего размера, т.к. в этом случае они лучше развариваются и полнее усваиваются. 7.6. Незаменимы в детском питании молочные блюда. Молоко дается детям как самостоятельно (на полдник или на ужин), так и как добавка в каши, пюре, соусы, супы, молочные кисели, какао, кофе. Большой удельный вес в рационе детей должны занимать блюда из творога (сырники, запеканки, пудинги, вареники). Обязательным условием при переработке творога является его протирание. Блюда, приготовленные из протертого творога, более нежные и сочные.

7.7. Любой прием пищи должен завершаться сладким блюдом или напитком, свежими фруктами, соками.

7.8. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей: а) не используют:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу, приготовленную накануне;
- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- фляжный творог, сметану, консервированный зеленый горошек и кукурузу без тепловой обработки (кипячения);
- рыбу без термической обработки (строганина, вобла и др.);
- прокисшее молоко «самоквас»;
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- изделия из мясной обрези, отходы колбасных цехов, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, свиные баки, диафрагма, кровяные и ливерные колбасы;
- мясо, не прошедшее ветеринарный осмотр;
- яйцо и мясо водоплавающих птиц;
- грибы;
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- консервированные продукты в томатном соусе;
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста;
- сухие концентраты для приготовления гарниров.

б) не изготавливают:

- сырковую массу, творог;
- макароны с мясным фаршем («по-флотски»);
- блинчики с мясом, творогом;
- студни, зельцы, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- кондитерские изделия с кремом, крем;
- изделия во фритюре;
- салаты рыбные и мясные;
- макароны с рубленым яйцом, яичницу-глазунью.

в) не включают

- острые соусы, горчицу, хрен, перец, уксус, натуральный кофе;
- соки и напитки из сухих концентратов.

7.9. Запрещается переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша и т.д.) из потребительской тары в котлы – их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают в заводской упаковке. Сметана используется только в прокипяченном виде (супы, соусы).

7.10. С целью контроля за сроками хранения не допускается повторение блюд, гарниров в последующий день.

7.11. Не рекомендуется в детском питании использовать консервированные продукты (консервы овощные, рыбные, мясные), пищевые продукты, содержащие в своем составе

пищевые добавки (красители, ароматизаторы) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

7.12. Сметана, творог и творожные изделия, выработанные молокоперерабатывающими предприятиями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки и выдаются индивидуально на каждую порцию.

7.13. Мясные, рыбные консервы в масле и собственном соку допускается использовать при отсутствии натурального мяса и рыбы.

7.14. Импортные продукты питания могут использоваться в питании при наличии на них документов, подтверждающих их качество и безопасность. При использовании импортной продукции предпочтение следует отдавать натуральным сокам, а не напиткам, мясным и другим продуктам, подвергающимся термической обработке по технологии приготовления.

8. Организация контроля за питанием

8.1. Руководитель учреждения обеспечивает:

- наличие санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- выполнение постановлений и предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально- технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций.

8.2. Медицинский работник осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарных правил на пищеблоке и проводит:

- составление ежедневной меню-раскладки с использованием перспективного меню с 1 года до 3 лет, с 3 лет до 7 лет, школьники;
- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд;
- бракераж готовой пищи;
- осуществление «С» - витаминизации третьих блюд и напитков;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качеством обработки инвентаря и посуды;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;
- контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания;
- индивидуализацию питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний.

8.3. Надзор за соблюдением санитарных правил и организацией питания в плановом порядке с использованием лабораторных методов осуществляют территориальные центры Роспотребнадзора.