



государственное казенное учреждение социального обслуживания
Ростовской области центр помощи детям, оставшимся без попечения
родителей, «Шолоховский центр помощи детям»

П Р И К А З

09.01.2023 г.

№ 10

Об организации питания
воспитанников ГКУСО РО
Шолоховского центра помощи детям в 2023г.

В целях организации рационального питания воспитанников, полностью отвечающего возрастным физиологическим потребностям растущего организма, обеспечивающего его нормальное развитие, поддерживающее хорошие адаптационные возможности, сопротивляемость воздействию различным вредным факторам, повышению работоспособности и в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 01.01.2023г.,

приказываю:

1. Назначить ответственного за качественное и безопасное питание в учреждении диетсестру Арапову М.М.

2. Диетсестре Араповой М.М.:

- разработать примерное 2-х недельное сезонное меню для каждой возрастной группы детей и предоставить на утверждение директору учреждения;
- разработать и предоставить на утверждение технологические карты на каждое блюдо в 2-х недельном сезонном меню для каждой возрастной группы детей;
- строго соблюдать 5-кратный режим питания воспитанников с интервалами в 3,5 - 4ч. (приложение 1)
- в случае необходимости, допускается корректировать меню, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
- при составлении меню-требований строго соблюдать выполнение натуральных норм питания воспитанников.
- при составлении меню использовать разнообразный ассортимент продуктов.
- совместно с поваром (работающим в смену) и кладовщиком учреждения Захаровой Л.В. на основании утвержденного сезонного двухнедельного примерного меню и технологических карт, ежедневно, составлять меню-раскладки с указанием расхода продуктов питания и выхода блюд.

3. Диетсестре меню составлять на основании сведений, поступающих от воспитателей группы, которые каждый день заполняют таблицу учета

посещаемости воспитанников, приказа директора учреждения о снятии с довольствия воспитанников и утверждать директором учреждения.

Если по каким-либо причинам ребенок не явился на обед, а закладка продуктов уже произошла, его порцию отпускать другим детям как дополнительное питание и оформлять соответствующим актом. Если закладка продуктов ещё не произошла, то ребенок снимается с довольствия, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по накладной. Продукты, у которых срок реализации не позволяет дальнейшего хранения, распределяются на всех довольствующимся.

Если на обед пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд, о чем составляется акт, а также осуществляется дополнительная выдача продуктов со склада на последующие приемы пищи.

4. Заместителю директора по ВР Парамоновой Е.А. составлять месячный табель учета посещаемости детей и сдавать его в бухгалтерию 1^{-го} числа каждого месяца.

5. Главному бухгалтеру Петренко Е.Г., бухгалтеру Туймановой О.В., регулярно сверять число довольствующихся по меню-требованию с данными о посещаемости детей, вести учет средств, выделяемых на питание детей и осуществлять контроль за их рациональным использованием и сохранностью продуктов питания.

6. Кладовщику Захаровой Л.В.:

- вести учет поступления и выдачи продуктов питания в книгах складского учета и накопительных ведомостях на основании первичных учетных документов, регулярно проводить сверку с данными бухгалтерского учета, соблюдать режим хранения продуктов питания;
- вести проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции (совместно с диетсестрой);
- обеспечить раздельное хранение разных видов продуктов.

7. Заместителю директора по ВР Парамоновой Е.А. обеспечить соблюдение питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и наличия документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество:

- приобретение бутилированной воды;
- использование кулера;
- использование кипяченой питьевой воды.

8. Диетсестре Араповой М.М. обеспечить в выходные, праздничные и каникулярные дни, на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

9. В целях профилактики йододефицитных состояний воспитанников использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

10. Диетсестре Араповой М.М. в меню использовать специализированную продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного

выпуска. Витаминные напитки готовить согласно инструкции, непосредственно перед подачей.

11. Экономисту по договорной и претензионной работе Дергачевой Е.В. обеспечить закупку продуктов питания на конкурсной основе в соответствии с действующим законодательством, а также осуществлять контроль за соблюдением поставщиками договорных условий.

12. Главному бухгалтеру Петренко Е.Г. обеспечить надлежащий учет и контроль за поступлением и расходованием продуктов питания, за соблюдением условий договоров поставки с обеих сторон, за своевременной оплатой поставленного товара.

13. Медицинским работникам Араповой М.М., Лазаревой З.А., Рябчиковой Т.А. регулярно проводить:

- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- бракераж готовой пищи с регистрацией в журнале;
- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- контроль за режимом работы холодильного оборудования;
- контроль за санитарным состоянием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала здоровья;
- осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- контроль (каждые 2 недели) за выполнением норм питания для проведения своевременной корректировки в меню следующего периода;
- ежемесячно (до 5-го числа) подсчет сбалансированности (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (средней за месяц, на одного ребенка);
- контроль за соблюдением режима питания детей и соответствием блюд меню;
- индивидуализацию питания детей с отклонениями в здоровье (при наличии);
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

14. Поварам ГКУСО РО Шолоховского центра помощи детям Мельниковой Т.Н. и Мрыхинной Е.А.:

- при закладке продуктов строго руководствоваться меню-требованием;
- при приготовлении блюд строго руководствоваться технологическими картами;
- соблюдать время приготовления блюд;
- соблюдать санитарно-гигиенический режим на пищеблоке и режим хранения продуктов;
- выполнять правила отбора и хранения суточных проб;
- соблюдать правила личной гигиены;
- обеспечивать надлежащее качество приготовленных блюд и выход (вес, объем) порций;
- для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализовывать не позднее 2 часов с момента изготовления.

15. Назначить бракеражную комиссию в составе:

Сидорова Ю.С., директора – председатель;

Парамонова Е.А., зам. директора по ВР – зам. председателя;

Туйманова О.В., бухгалтер – член комиссии;
Растегаева Н.П., воспитатель – член комиссии;
Зубкова Н.В., воспитатель – член комиссии;
Бондаренко А.Д., воспитатель – член комиссии;
Мрыхина Е.А., повар;
Мельникова Т.Н., повар.

16. Бракераж производить за 10 минут до начала отпуска каждой партии приготовленной пищи. Комиссии руководствоваться требованиями к оценке качества блюд по органолептическим показателям и заносить оценку в журнал до начала реализации. При нарушении технологии снимать продукцию с раздачи, направлять на доработку. В выходные и праздничные дни, в вечернее время при отсутствии на работе членов бракеражной комиссии бракераж с записью в журнале производить дежурному воспитателю.

17. Поварам Мрыхиной Е.А., Мельникова Т.Н., в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

18. Бракеражной комиссии регулярно проводить проверку веса-выхода готовых блюд и веса штучных изделий путем взвешивания порций.

19. Бракеражной комиссии ежеквартально (последний день квартала) производить снятие остатков продуктов питания, находящихся в кладовой, с оформлением актов по итогам проверок.

20. Воспитателям Зубковой Н.В., Растегаевой Н.П., Бондаренко А.Д., медицинской сестре Араповой М.М. регулярно проводить с воспитанниками беседы по вопросам гигиены питания.

21. Медицинским работникам Араповой М.М., Лазаревой З.А., Рябчиковой Т.А. следить за наличием и периодичностью медицинских осмотров работников пищеблока, сдачей ими санитарного минимума и соблюдением правил личной гигиены.

22. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГКУСО РО Шолоховского
центра помощи детям



Ю.С. Сидорова

С приказом ознакомлены:

Арапова М.М.
Лазарева З.А.
Рябчикова Т.А.
Захарова Л.В.
Бондаренко А.Д.
Растегаева Н.П.
Зубкова Н.В.
Мельникова Т.Н.
Мрыхина Е.А.