

Муниципальное казенное учреждение
«Центр помощи и комплексного
сопровождения детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей,
с ограниченными возможностями здоровья
«Берегиня» городского округа
«город Якутск»



Муниципальной хааһына тэрилтэтэ
Тулааһах, төрөппүт харалтата суох
хаалбыт, доруобуйаларынан хааччахтаах
оҕолорго көмө онорор уонна
кэлимник арыаллыыр
«Дьокуускай куорат» уокуругун
«Берегиня» киинэ

ул. Можайского, д.15/4, г. Якутск, 677014 тел./факс: (4112) 23-17-96, 23-00-34, e-mail: dd_bereginya@mail.ru,
ОКПО 55670555, ОГРН 1021401065509, ИНН/КПП 1435124250/143501001, БИК 049805001

Директор МКУ ЦПиКС
«Берегиня»
Ефремова Л.П.
«12» ноября 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания воспитанников МКУ «Центр помощи и комплексного сопровождения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Берегиня»

1. Общие положения

1.1. Действие настоящего Положения распространяется на Муниципальное казенное учреждение Центр помощи и комплексного сопровождения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья «Берегиня» и устанавливает порядок организации питания воспитанников.

1.2. Основной задачей является организация питания детей в Центре, обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасного питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Нормативно-правовая база:

- 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. № 29-ФЗ;
- СП 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- СанПин 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем, питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПин 2.1.4.554-96 «Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников»;

- СП 3.1/3.2.558-96 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»;
- СП 3.5.3.554-96 «Организация и проведение дератизационных мероприятий»;
- Физиологические нормативы потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, утвержденные институтом питания РАН от 28.05.1991 г. № 5786-91;
- Приказ министерства здравоохранения РФ, министерства образования РФ от 30.05.2002 № 176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей в Российской Федерации»;
- Приказ МЗ РФ № 330 от 05 августа 2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;
- Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования) № 1100/904-99-115;
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания.

2. Организационные принципы питания

2.1. Организация питания в ЦПиКС «Берегиня» осуществляется силами учреждения.

2.2. Пищеблок комплектуется кадрами в соответствии со штатными расписанием, штат работников должен быть укомплектован лицами, имеющими специальную подготовку, владеющими навыками организации рационального питания детей.

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

3. Порядок взаимодействия

3.1. Закупка продуктов питания учреждения осуществляется путем проведения аукциона или запроса котировок.

3.2. Основными условиями аукциона на право заключения договора на оказание услуг по поставке продуктов питания в учреждение являются:

- поставщик, предложивший наименьшую цену договора;
- осуществляющий подвоз продуктов питания автотранспортом, имеющим санитарный паспорт для доставки продуктов питания;
- имеющий сертификаты качества на продукты питания.

3.3. С победителем аукциона учреждение заключает договор на поставку продуктов питания.

3.4. Контроль за организацией питания воспитанников в учреждении, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель учреждения.

4. Организация питания в учреждении

6.1. Организация питания в учреждении возлагается на администрацию, медицинский персонал и, непосредственно, работников пищеблока учреждения.

6.2. Контроль за правильным приёмом пищи воспитанниками осуществляется заместителем директора по учебно-воспитательной работе, воспитателями и медицинским персоналом.

6.3. Питание в учреждении осуществляется по определённому и согласованному Роспотребнадзором режиму дня в соответствии с действующим законодательством.

6.4. Шестиразовым питанием обеспечиваются все без исключения воспитанники Центра. Нормы питания и денежная составляющая в расчёте на одного ребёнка, воспитанника учреждения определены действующим региональным законодательством по возрастным критериям.

6.5. Администрация учреждения в лице заместителя директора по административно-хозяйственной части обеспечивает пищеблок учреждения посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт технологического оборудования.

6.6. Режим питания в учреждении определяется санитарными правилами, в соответствии с которыми в учреждении организуется шестиразовое питание для детей.

6.7. Режим питания воспитанников шестиразовый:

- завтрак 1
- завтрак 2
- обед
- полдник
- ужин - 1
- ужин – 2.

6.8. Питание воспитанников осуществляется с учётом калорийности блюд, перспективным меню с учётом возраста и здоровья детей.

6.9. За составление перспективного и ежедневного меню, соблюдение калорийности блюд отвечает диетсестра.

Диетсестра осуществляет:

- контроль за соблюдением качества приготовления пищи, соблюдением норм выхода и калорийности блюд;
- контроль за витаминизацией блюд;
- контроль за закладкой продуктов;
- контроль за кулинарной обработкой продукции;
- контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- контроль за правильным хранением продуктов;
- контроль за соблюдением сроков реализации скоропортящихся продуктов.

6.10. За приобретение продуктов, их качеством, наличием сертификатов, соответствующих заключений, за хранение и выдачу продуктов со склада отвечает зам.директора АХЧ продуктового склада учреждения.

7. Контроль за организацией питания в Учреждении

7.1. Контроль за качеством питания, нормой выхода блюд осуществляют администрация и все медицинские работники учреждения.

Бракераж блюд производится:

- диетсестрой;
- дежурными медсестрами.

Бракераж готовой продукции с целью контроля за качеством приготовления пищи и соблюдением норм выхода блюд может проводиться директором или заместителями директора учреждения.

7.2. Для контроля за организацией питания воспитанников создаётся комиссия, в состав которой могут входить: заместитель директора по учебно-воспитательной работе, ответственный за организацию питания медицинский работник, представитель органа общественного самоуправления (профкома), работники бухгалтерии учреждения, педагоги.

7.3. Контрольная комиссия:

- проверяет правильность закладки продуктов;
- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- проверяет график дежурства воспитанников.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

5. Устройство и оборудование пищеблока

4.1. Пищеблок оборудуется в соответствии с санитарными требованиями (СанПиН 2.3.6.1079-02, СП 2.4.990-00), строгое соблюдение которых необходимо при приготовлении, хранении, реализации пищи и обработке посуды.

4.2. Помещение пищеблока оборудуются системами внутреннего водопровода, канализации.

4.3. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

4.4. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: мытье полов, протирание мебели, удалением пыли; еженедельно должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли с применением моющих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря.

4.5. В установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. Для уборки производственных, складских и вспомогательных помещений, выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах.

4.6. Персонал должен быть обеспечен в достаточном количестве уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой.

4.7. На пищеблоке применяются моющие и дезинфицирующие средства, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

4.8. Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов должно иметь соответствующую маркировку, по окончании работы тщательно промываться. Для мытья ручным способом пищеблок должен быть оборудован двухсекционными ваннами.

4.9. Режим мытья посуды и использование моющих и дезинфицирующих средств должны соответствовать Санитарным правилам. В моечных отделениях вывешиваются инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

6. Документация пищеблока

На пищеблоке должна быть следующая документация:

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

7. Требования к личной гигиене персонала пищеблока

7.1. 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.

7.2. Руководитель учреждения обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

7.3. На каждого работника заводится личная медицинская книжка в которую вносятся результаты медицинских осмотров.

7.4. Работники пищеблока обязаны соблюдать правила личной гигиены.

7.5. Все работники пищеблока перед началом смены должны быть осмотрены медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

8. Требования к условиям поставки и кулинарной обработке продуктов

8.1. Все продовольственное сырье и пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

8.2. Прием товара следует производить в соответствии с инструктивно-методическими рекомендациями.

8.3. На пищеблок учреждения запрещается принимать продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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

8.5. В целях сохранения ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений следует соблюдать правильную технологию приготовления блюд. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, установленными к рецептурам и приготовлению блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания с учетом требований, предъявляемых к организации питания для детей и подростков.

9. Организация производственного контроля

9.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится в соответствии с осуществляемой деятельностью. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания оказываемой услуги по организации питания путем должного выполнения санитарных правил.

9.2. Объектом производственного контроля являются производственные помещения пищеблока, технологические процессы приготовления пищи, рабочие места, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

9.3. Программа и план производственного контроля составляется старшей медсестрой перед началом года и согласовывается с Центром госсанэпиднадзора в соответствии с требованиями санитарных правил.