



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБУ ПК РЦДПОВ
Г. Чайковского
Петухова Г.Е.

«4» 02 2019 год

Положение по организации питания

**в государственном бюджетном учреждении Пермского края
«Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями»
г.Чайковского**

Настоящее положение разработано в соответствии :

- - ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в РФ» № 442-ФЗ от 28.12. 2013 г.
- - ФЗ «О социальной защите инвалидов в РФ» №181 от 24.11.95
- - Федеральным законом "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"№52 с изменениями от 18.07.2011 г.
- - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1201-03) «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.
- - Национальным стандартом Российской Федерации « Основные виды социальных услуг» ГОСТ Р 52143-2003
- -Национальным стандартом Российской Федерации Социальное обслуживание населения «Качество социальных услуг» ГОСТ Р 52142-2003
- - Национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 52495-2005. Социальное обслуживание населения. Термины и определения
- -Национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 52496-2005. Контроль качества социальных услуг. Основные положения
- -Национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 52884-2007. Порядок и условия предоставления социальных услуг гражданам пожилого возраста и инвалидам
- -Национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 53059-2008. Социальные услуги инвалидам
- -Национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 52888-2007. Социальные услуги детям
- -Национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 53061-2008. Контроль качества социальных услуг детям
- - Постановление правительства Пермского края «О государственном стандарте социального обслуживания населения Пермского края» № 99-п от 18.05.2007
- - Законом о защите прав потребителей

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение является локальным актом, регламентирующим организацию питания в ГБУ ПК РЦДПОВ (далее Центр реабилитации), составными частями которого является оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка питания и блюд, физиологический и обоснованный режим питания.

1.2. Государственное бюджетное учреждение Пермского края «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» г. Чайковского осуществляет деятельность в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1201-03) «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации».

2. Основные задачи:

2.1. Основными задачами организации питания клиентов в учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.2. Организация 4-х разового питания согласно 10 дневному меню, в соответствии с нормами:

- завтрак - 09-00
- обед - 12-00
- полдник – 16-00
- ужин – 18-00

3. Требования к оборудованию пищеблока и технологии приготовления пищи

3.1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

3.2. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, следует приобретать цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Столы, покрытые оцинкованным железом (с закругленными углами) допускаются только для обработки сырого мяса, сырых кур и сырой рыбы. Для разделки теста используют столы с деревянными гладко выструганными и плотно подогнанными, без щелей, крышками.

3.3. Для разделки сырых и готовых продуктов следует выделять отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород (дуб, бук, ясень, береза) без щелей и зазоров, гладко выструганные.

Разделочные доски и ножи следует промаркировать: "СМ" - сырое мясо, "ВМ" - вареное мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "ВР" - вареная рыба, "СО" - сырые овощи, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "РГ" - рыбная гастрономия, "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Хлеб", "Зелень".

Разделочные доски моют с использованием разрешенных моющих средств, ополаскивают и ошпаривают кипятком.

После мытья и просушивания доски хранят непосредственно на рабочих местах в металлических кассетницах либо в подвешенном состоянии.

3.4. Технологическое оборудование, инвентарь, кухонная посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Рекомендована посуда из нержавеющей стали. Алюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Не допускается использование эмалированной посуды с трещинами или отбитой эмалью.

3.5. Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов следует маркировать, по окончании работы тщательно промывать с добавлением разрешенных моющих средств, ошпаривать кипятком или прожаривать в духовых шкафах или на электроплитах.

Кухонную посуду следует хранить на специальных полках и стеллажах, мелкий инвентарь - в шкафах.

3.6. Столовую посуду следует приобретать фарфоровую или фаянсовую, а столовые приборы - из нержавеющей стали.

Не допускается алюминиевая и пластмассовая посуда.

Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную не используют.

3.7. Мытье кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах, подсоединенных к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой (50°C) с добавлением моющего средства, ополаскивают, просушивают.

Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

3.8. Мытье столовой посуды производится ручным способом или механическими моечными машинами.

3.9. При использовании посудомоечной машины обработка посуды проводится согласно инструкции к машине.

3.10. Чистую посуду хранят в специальных шкафах и на закрытых полках.

3.11. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, кипятят 10-15 минут либо дезинфицируют (0,5% раствор хлорамина - 30 мин), ополаскивают, просушивают и хранят в промаркированной таре.

3.12. Дезинфекцию посуды проводят ежедневно в конце дня. В случае возникновения инфекционных заболеваний обработка посуды проводится по предписанию эпидемиолога.

3.13. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.14. Обеденные столы после каждого приема пищи (если они не покрыты скатертями) промывают горячей водой с моющим средством и ополаскивают.

3.15. Мытье оборотной тары производят в специально выделенном помещении.

3.16. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами. Лицам, занятым погрузкой и выгрузкой продуктов, следует пользоваться санитарной одеждой (халат, колпак, рукавицы) и иметь медицинскую книжку с отметкой о прохождении осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.17. Продукты перевозятся в закрытой и маркированной таре, которую в дальнейшем не используют для хранения сырья и готовой продукции на пищеблоке. После каждого употребления тару очищают и промывают в специальной мойке горячей водой с добавлением кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), затем ополаскивают проточной водой температурой не ниже +65°C; тара хранится на стеллажах в специально отведенном месте. Допускается пользование оборотной тарой.

3.18. Мытье транспорта для перевозки продуктов производится на автобазах по принадлежности машин либо организацией-владельцем в соответствии с требованиями по санитарной обработке машин.

3.19. Поступающие в специализированное учреждение пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник. Медицинский работник делает запись в бракеражном журнале сырых продуктов.

3.20. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений не допускается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; сельскохозяйственную птицу и рыбу без ветеринарного свидетельства, непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями и механическими примесями; овощи и фрукты с признаками гниения и наличием плесени; грибы; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

продукцию домашнего изготовления.

3.21. Хранение продуктов следует организовывать в кладовых помещениях либо в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо в маркированной производственной таре. Продуктовые кладовые используются для складирования хозяйственного инвентаря и других целей.

3.22. Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовых для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями; овощи - в погребах, овощехранилищах, кладовых для овощей; скоро- и особо скоропортящиеся продукты - в холодильных камерах, снабженных термометрами.

3.23. Следует выделять отдельные камеры (шкафы, бытовые холодильники) для хранения сырых, готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов. Хлеб рекомендуется хранить в отдельной кладовой.

Температурный режим в кладовых и производственных помещениях контролируется специальными приборами (термометр).

Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными санитарными правилами для конкретных видов продукции. Особо скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

При установлении факта порчи продуктов их отбраковка осуществляется в установленном порядке.

4. Гигиенические требования к организации питания воспитанников

4.1. Рацион питания должен включать разнообразный ассортимент продуктов. Нормы питания должны соответствовать нормам, утвержденным Приказом Министерства социального развития Пермского края от 06.07.2015 N СЭД-33-01-03-355.

4.2. В учреждении следует иметь 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных норм.

Некоторые продукты, такие как хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи следует включать в меню ежедневно. Рыбу, яйцо, сыр, творог, сметану можно давать 2-3 раза в неделю.

Следует избегать повторения одних и тех же блюд в течение дня и на протяжении нескольких дней.

При отсутствии каких-либо продуктов следует подбирать им замену, равноценную по содержанию основных пищевых веществ по таблице замены продуктов.

4.3. На основании утвержденного меню ежедневно сестрой по диетпитанию составляется меню раскладка для детей разного возраста. Допускается составление единого меню для различного возраста детей, при условии указания в меню-раскладке разного расхода продуктов и выхода блюд в зависимости от возраста ребенка и с учетом норм продуктов.

4.4. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется использовать свежемороженые овощи, фрукты, плодоовощные консервы, соки при соблюдении сроков их реализации.

4.5. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с рецептурой блюд и технологией приготовления кулинарных изделий, с учетом соблюдения принципа организации щадящего питания для детей и подростков в организованных коллективах, в целях профилактики различных заболеваний органов пищеварения.

4.6. Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варят в неочищенном виде, а затем очищают в варочном цехе. Не следует заблаговременно варить овощи (накануне дня их использования). Заправляют винегреты и салаты растительным маслом непосредственно перед их выдачей.

4.7. Сырые овощи для приготовления салатов тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают. Для

профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза овощи урожая прошлого года, употребляемые для салатов, допускаются только до марта следующего года.

Не проводится предварительное (до кулинарной обработки) замачивание овощей. При приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок.

Свежие овощи, зелень, фрукты, включая citrusовые, тщательно моют проточной водой.

Следует соблюдать правила сохранности витаминов в корнеплодах и овощах: кожуру чистить тонким слоем, закладывать только в кипящую воду (вода должна покрывать овощи), варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

4.8. Для приготовления гарниров макаронные изделия и рис после варки не следует промывать водой.

4.9. Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, порционные куски рыбы обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250°-280°С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250°-270°С в течение 20-25 минут.

4.10. Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят в течение 5-7 минут. Сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 минут с момента закипания воды, закладывая их в кипяток небольшими партиями.

4.11. Яйца перед использованием обрабатывают в соответствии с санитарными требованиями.

При приготовлении омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200°С. Омлет из меланжа не готовится.

Яйцо варят 10 минут с момента закипания воды.

4.12. Творожную запеканку выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 20-30 минут, при высоте слоя 3-4 см. Сырники из творога после обжаривания подлежат повторной 3-5-минутной термической обработке в жарочном шкафу.

Молоко кипятят не более 2-3 минут.

4.13. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых отравлений запрещается:

- использовать остатки блюд от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- изготовление макарон по-флотски, блинчиков с мясом, блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока, а также фляжного творога и сметаны без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин) из потребительской тары в емкости; их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы перед раздачей пищи;

4.14. Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные

газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

Не рекомендуется использовать в питании детей сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30% растительных компонентов.

4.15. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником или ответственным лицом (на момент отсутствия медработника) с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов: масла в каши и гарниры, сахара в третьи блюда и пр.

4.16. Ежедневно суточную пробу готовых блюд в объеме 100,0 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты - в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре +2 - +6°C не менее 48 часов. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

4.17. В учреждении следует организовать питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных норм и правил.

4.18. В целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо четко выполнять санитарный режим.

В помещениях пищеблока ежедневно должна проводиться тщательная влажная уборка: подметание и мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин и унитазов. Ежедневно с применением моющих средств моют стены, двери, подоконники, очищают стекла и осветительную арматуру. Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

Инвентарь для уборки обеденного зала, производственных и бытовых помещений пищеблока должен быть раздельным и храниться в специально отведенном помещении или месте. Для обработки уборочного инвентаря, приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, забора воды для мытья пола необходимо предусмотреть поддон с подводкой холодной и горячей воды.

4.19. На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медицинских обследований и сведения о гигиенической аттестации.

4.20. Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать санитарную форму, подбирать волосы (под колпак или косынку), коротко стричь ногти, перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду при посещении туалета.

4.21. Ежедневно перед началом рабочего дня каждый работник пищеблока обязан делать запись в журнале "Здоровье".

4.22. Медицинский работник осуществляет контроль за своевременным и правильным заполнением журнала "Здоровье", а также проводит осмотр зева и открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока и детей, дежурных по столовой. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.

4.23. Руководитель учреждения обеспечивает организацию рационального питания. Сестра по диетпитанию проводит:

- 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 (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи);
- бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале;
- контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала "Здоровье";
- осмотр сотрудников пищеблока и детей - дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- каждые 10 дней контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
- один раз в месяц анализирует качество питания и выполнение физиологических норм суточной потребности детей и подростков в пищевых веществах с подсчетом количества белков, жиров, углеводов и калорийности рациона;
- организацию индивидуального питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

5. Система контроля за организацией питания в учреждении

5.1. В целях соблюдения обязательных требований в сфере социального обслуживания и обеспечения прав и законных интересов граждан, находящихся на реабилитации в учреждении, в целях повышения эффективности деятельности организации и предупреждения жалоб граждан в учреждении создана система контроля за организацией питания получателей услуг.

5.2. В систему входит:

- внутренний контроль (регулируется настоящим Положением)
- внешний контроль (осуществляется Министерством социального развития Пермского края в ходе плановых и внеплановых выездных проверок, а также в ходе документарных проверок)

5.3. В систему внутреннего контроля организации питания в учреждении включены следующие виды контроля:

Плановый контроль:

- - ежедневный
- - еженедельный

- - ежемесячный

Внеплановый контроль (не реже 1 раза в квартал)

5.4. Ежедневный контроль проводится медицинским работником (диетсестра, старшая медицинская сестра, медицинская сестра палатная)

5.5. Под ежедневным контролем организации питания в учреждении понимается:

- - сверка меню на соответствие десятидневному меню;
- - сверка блюд на соответствие ежедневному меню;
- - снятие пробы (*заполнение бракеражного журнала, сенсорная и органолептическая оценка блюд в соответствии с ГОСТ 31985-2013. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения»*; указать ФИО, должность лица, заполнившего журнал)
- - контроль выхода готового блюда (взвешивание 5-10 блюд);
- - оценка гигиенического состояния обеденного зала.

5.6. Ежедневный контроль предусматривает:

- - присутствие на закладке продуктов;
- - контроль за технологией приготовления блюд;
- - контроль за выходом готовых блюд;
- - контроль за выдачей готовых блюд по нормам;

5.7. По результатам ежедневного контроля за организацией питания в учреждении проводится Совет по питанию (1 раз в месяц) и оформляется протокол о результатах контроля. При необходимости совет по питанию проводится внепланово.

5.8. Ежемесячный контроль проводится Руководителем учреждения:

- - проверка документов, поступивших от поставщика,
- - анализ выполнения натуральных норм с нормами питания
- - опрос клиентов,
- - анкетирование клиентов,
- - оценка разнообразия питания;
- - проведение заседания Совета по питанию.

5.9. Внеплановый контроль проводится не реже 1 раза в квартал Руководителем структурного подразделения (диетсестрой) или Руководителем учреждения (его заместителем).

5.10. Внеплановый контроль проводится:

- - на основании контроля выполнения сотрудниками своих контрольных функций в пределах наделенных полномочий: проверка документов (меню, акты ежедневного и еженедельного контроля), осмотр обеденного зала, оценка блюд (снятие пробы); опрос клиентов, анкетирование
- - на основании жалоб клиентов: информирование руководителя организации о поступлении жалобы в день ее поступления (в случае поступления жалобы руководителю структурного подразделения); проведение проверки по существу жалобы; оформление акта по результатам проверки, направление акта проверки руководителю организации для ознакомления и принятия соответствующих мер; информирование клиента о результатах рассмотрения жалобы

5.11. По результатам внепланового контроля составляется Протокол о рассмотрении результатов внепланового контроля за организацией питания в учреждении.