

Государственное учреждение Ярославской области
«Рыбинский детский дом»
(ГУ ЯО «Рыбинский детский дом»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГУ ЯО «Рыбинский детский дом»

_____ С.В. Егорова

«29» декабря 2020 г.

приказ № 01-07/693

от «29» декабря 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников
государственного учреждения Ярославской области
«Рыбинский детский дом»

Регистрационный номер
01-37/ 54 - 2020

г. Рыбинск

2020 г.

Предисловие

Положение об организации питания воспитанников государственного учреждения Ярославской области «Рыбинский детский дом» подготовлено группой работников на основании приказа директора № 01-07/420 от 16.10.2020 г.

Настоящее Положение вступает в силу с 01.01.2021 года и является действующим до момента внесения в него изменений или отмены.

Рассмотрено на Совете детского дома ГУ ЯО «Рыбинский детский дом» (Протокол № 4 от 03.12.2020 г.).

Введено взамен Положения об организации питания воспитанников государственного учреждения Ярославской области «Рыбинский детский дом» Приказ № 01-07/693 от 29.12.2020 г.) в связи вступлением с 01 января 2021 г. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

Контрольный экземпляр хранится в канцелярии ГУ ЯО «Рыбинский детский дом».

Представительный орган на момент принятия Положения об организации питания воспитанников государственного учреждения Ярославской области «Рыбинский детский дом» 29 декабря 2020 года отсутствует.

1. Общие положения

1.1. Действие настоящего Положения распространяется на государственное учреждение Ярославской области «Рыбинский детский дом» и устанавливает порядок организации питания воспитанников в детском доме.

1.2. Основной задачей организации питания детей в детском доме 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. Нормативные ссылки.

Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании»;

Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ;

Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. N29-ФЗ;

Постановление Правительства Ярославской области от 14.06.2006 № 149 «Об утверждении норм материального обеспечения обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ";

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1994 - 1998 гг.);

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и выпечных изделий для образовательных учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и школ-интернатов, Ярославль, 2006г.;

Методические рекомендации «Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области», Ярославль, 2010г.

2. Организационные принципы питания

2.1. Питание в детском доме организуется за счет средств областного бюджета.

2.2. Организация питания в детском доме осуществляется силами детского дома.

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. Порядок закупки и поставки продуктов питания для нужд образовательного учреждения

3.1. Закупка продуктов питания детским домом, самостоятельно организующим питание воспитанников, проводится в соответствии с требованиями Федерального закона РФ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.2. Заключение контрактов на поставку продуктов питания осуществляется после проведения закупочных процедур. Контракты могут заключаться с единственным поставщиком на основании пп.4,5 ст.93 Федерального закона РФ. В зависимости от рыночного изменения цен контракты могут заключаться как на квартал, так и на календарный год.

3.3. Основными условиями при определении победителя закупочных процедур на право заключения контракта на поставку продуктов питания в образовательном учреждении являются:

3.3.1. При допуске к участию в рассмотрении заявок - соответствие всем

требованиям конкурсной документации;

3.3.2. При определении победителей - наименьшая цена контракта,

3.4. С победителем электронного аукциона детский дом в установленные законодательством сроки заключает государственный контракт на поставку продуктов питания.

3.5. Все сведения о проведении электронного аукциона и заключенных контрактах размещаются на официальном сайте государственных закупок и вносятся в реестр заключенных контрактов.

3.6. Поставка продуктов питания осуществляется на основании заключенных контрактов, по заявкам кладовщика, не менее двух раз в неделю.

3.7. Контроль за организацией питания в детском доме в части своевременного финансирования, целевого использования бюджетных средств, направляемых на питание воспитанников, осуществляет департамент образования Ярославской области в соответствии с настоящим Положением.

3.8. Контроль за организацией питания воспитанников в детском доме в части соблюдения ежедневного меню, натуральных норм питания осуществляет руководитель образовательного учреждения.

4. Размер и порядок осуществления расходов на организацию питания воспитанников

4.1. Стоимость питания устанавливается Приказом департамента образования Ярославской области от 29.12.2012 года № 678/01-03 «О реализации Закона Ярославской области «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Ярославской области» .

4.2. На время пребывания детей в семьях родственников или других граждан в выходные, праздничные, каникулярные дни администрация детского дома выдает денежную компенсацию на питание по нормативу.

4.3. Установленный норматив изменяется на основании приказа департамента образования Ярославской области.

5. Устройство и оборудование пищеблока

Пищеблок оборудуется в соответствии с санитарными требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ" и другими требованиями, 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 территориальное отделение Роспотребнадзора.

Условия труда работников детского дома должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий; создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги и т.п.).

Показатели микроклимата производственных помещений и помещений

для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

При наличии систем вентиляции с механическим или естественным побудителем параметры должны отвечать допустимым нормам.

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил. Обеспечивается воздушно-тепловой баланс помещений.

Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м^2 при облучаемой поверхности тела человека 25-50%. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм поваров следует:

- применять секционнo-модульное оборудование;
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;
- своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность;
- на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование;
- регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

Производственные, вспомогательные помещения и помещения для посетителей обеспечиваются отоплением в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха, а также с требованиями настоящих санитарных Правил.

Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях должны соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и

искусственному освещению, а также требованиям настоящих санитарных Правил. При этом максимально используется естественное освещение.

Показатели освещенности для производственных помещений должны соответствовать установленным нормам.

Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Набор и площади помещений должны обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключая скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной

механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуется платформой, навесом.

Для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

Все помещения детского дома необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.

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.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

В организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства,

разрешенные органами и учреждениями Роспотребнадзора в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

Детский дом обеспечивается достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью.

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» - сырое мясо, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «КО» - квашеные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб, «РГ» - рыбная гастрономия.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности образовательного учреждения.

Для приготовления и хранения готовой пищи используется посуда из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда не используется.

Посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с

поврежденной эмалью не используется.

Для мытья посуды ручным способом предусмотрена трехсекционная ванна для столовой посуды.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

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

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

В моечном отделении вывешивается 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:

Гигиенический журнал (сотрудники)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты.

Журнал витаминизации третьих блюд.

Журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования. Медицинские книжки работников пищеблока хранятся в медицинском отделении.

Вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте, плановые и внеплановые инструктажи, инструктаж по технике безопасности по всем видам работы регистрируются в журнале инструктажей образовательного учреждения.

7. Требования к личной гигиене персонала пищеблока

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. Медицинский осмотр проводится ежегодно в установленном порядке в организации, с которой заключен договор на проведение обязательного профилактического осмотра сотрудников детского дома. Руководитель детского дома обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

Лица, отказывающиеся от прохождения осмотров, к работе не допускаются.

До поступления на работу сотрудник обязан приобрести личную

медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

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.

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.

8. Требования к условиям поставки и хранения продуктов

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.

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

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

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 недоброкачества;
- продукты, поврежденные грызунами, а также загрязненные их испражнениями;
- продукцию домашнего приготовления.

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

9. Основные требования к кулинарной обработке продуктов

В целях сохранения пищевой 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 (Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1994 - 1998 гг.) с учетом требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков:

- овощи, идущие в питание в натуральном виде 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 свежем виде, допускаются только до марта месяца;

- для сохранения вкусовой и витаминной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа с момента приготовления. 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 изготавливаться в жарочном шкафу при температуре 180-200 градусов С в течение 20-30 минут;

- промывка гарниров (макарон, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой;

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

- После кипячения кисели, компоты охлаждают на специальных стеллажах, либо в ванне в емкостях, в которых они были приготовлены в холодном цехе.

Учитывая довольно высокую заболеваемость органов пищеварения среди детей школьного возраста, питание детей должно быть щадящим. Необходимо избегать грубой, травмирующей пищи, костных бульонов. Не используются

острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе. Исключается жаренье продуктов, особенно для детей младшего школьного возраста. Жаренье заменяется варкой на пару или запеканием в духовом шкафу с кратковременным обжариванием на плите.

Для приготовления блюд в детском питании рекомендуется сливочное и растительное масла. Для заправки готовых блюд (каш, гарниров, супов и т.п.) и приготовления бутербродов следует использовать только сливочное масло.

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). Колбасные изделия (колбаса, сосиски, сардельки) используются только тех сортов, которые рекомендованы (имеют гриф) для детского питания;

- 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. 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.

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

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, непастеризованное 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;

- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;

- изделия из мясной обреси, 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 начинкой;
- 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 рубленным яйцом, яичницу-

глазунью, в) не включают:

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

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).

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

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.

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

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

10. Организация контроля за питанием

Руководитель детского дома 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;
- организацию курсовой гигиенической подготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений и предписаний органов и учреждений Роспотребнадзора;
- 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 аптек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Диетсестра осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарных правил на пищеблоке и проводит:

- составление ежедневной меню-раскладки с использованием перспективного меню;
- 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 правильностью отбора и хранения суточных проб;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качеством обработки инвентаря и посуды;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;
- осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и

порезов;

- контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания;
- индивидуализацию питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

Надзор за соблюдением санитарных правил и организацией питания в плановом порядке с использованием лабораторных методов осуществляют территориальные центры госсанэпиднадзора. Периодический контроль за организацией питания в образовательных, оздоровительных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, учреждениях социальной защиты, осуществляют специалисты органов и учреждений, на которых этот раздел работы возложен должностными инструкциями.

11. Организация производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания при организации питания путем должного выполнения санитарных правил. Объектом производственного контроля являются производственные помещения пищеблока, технологические процессы приготовления пищи, рабочие места, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

Производственный контроль включает:

- наличие санитарных правил;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических

заклучений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

- ведение учета и отчетности;

- своевременное информирование об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте;

- визуальный контроль специально уполномоченными работниками учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

В детском доме обязанности по производственному контролю возлагаются на медицинских сестер круглосуточного дежурства.

Осуществление лабораторных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, воды, других факторов окружающей среды и соблюдения противоэпидемического и дезинфекционного режима на пищеблоках образовательных учреждений проводят территориальные центры Роспотребнадзора. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований в порядке производственного контроля определяется с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики объекта и результатов лабораторных исследований, выполняемых центром госсанэпиднадзора в рамках осуществления госсанэпиднадзора.

12. Организация питания воспитанников

Организация питания воспитанников осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" VIII. Особенности организации общественного питания детей.

12.1. Для рациональной организации питания воспитанников в детском доме разрабатывается примерной 14-дневное меню, которое согласовывается с территориальным отделением Роспотребнадзора и утверждается директором. Рацион питания воспитанников предусматривает формирование набора

продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток.

12.2. Для обеспечения потребности в витамине С ежедневно в обед проводится витаминизация третьего блюда аскорбиновой кислотой.

12.3. Ответственность за организацию питания воспитанников несут администрация детского дома, медицинская сестра, диетсестра.

Выполнение натуральных норм по основным продуктам питания: мясо, рыба, молоко, куры, творог, сыр, масло, сметана, яйцо ежемесячно должны выполняться на 100%. Калорийность в процентном соотношении составляет: завтрак - 20%; обед - 30- 35%; полдник - 15%; ужин - 25%; второй ужин - 5%.

12.4. Питание воспитанников детского дома организуется непосредственно в столовой детского дома.

12.5. Ежедневное меню, объемы блюд по возрастам размещены на стенде около пищеблока и доступны для чтения.

12.6. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов полностью обеспечивает потребности.

12.7. Обеденные столы имеют гигиеническое покрытие из пластика и других материалов легко моющееся, устойчивое к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы ежедневно моются горячей водой с содой и мылом, а после каждой посадки протираются влажными чистыми тряпками. Столовая посуда может быть фаянсовая, фарфоровая, эмалированная. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью не используют.