

Приложение № 1

К «Программе производственного контроля
с применением принципов ХАССП»

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

**в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
города Москвы
Центр реабилитации и образования № 7
Департамента труда и социальной защиты населения
города Москвы**

2021 год

1. Общее положение.

1.1 Положение Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы Центр реабилитации и образования № 7 Департамента труда и социальной защиты населения города Москвы (далее – ГБОУ ЦРО № 7) об организации питания воспитанников, проходящих курс реабилитации (далее – Положение), определяет и устанавливает порядок организации питания воспитанников в ГБОУ ЦРО № 7.

1.2. Положение ГБОУ ЦРО № 7 разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Методические рекомендации 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. МР 2.4.5.0107-15, Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ФЗ-29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановление от 31.08.2006 г. N 30 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28) и иными нормативно-правовыми актами Российской Федерации, а также локальными актами ГБОУ ЦРО № 7.

1.3. В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании» и настоящим Положением директор ГБОУ ЦРО № 7 несет ответственность за организацию питания и осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания в ГБОУ ЦРО № 7. Ответственность за

организацию питания воспитанников в ГБОУ ЦРО № 7 также возлагается на начальника отдела питания, заведующего производством, диетическую сестру и повара (поваров).

1.4. Основными целями и задачами при организации питания воспитанников ГБОУ ЦРО № 7 являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2. Общие требования организации питания воспитанников.

2.1. Организация питания воспитанников является одним из приоритетных направлений деятельности ГБОУ ЦРО № 7.

2.2. Для организации питания воспитанников используются помещения здания клуба-столовой (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим критериям: соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам; обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям; наличие пищеблока, помещений для хранения продуктов; обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН; наличие вытяжного оборудования, его

работоспособность; соответствие иным требованиям действующих санитарно-гигиенических норм и правил в Российской Федерации.

2.3. При организации работы пищеблока должно осуществляться постоянное ведение и хранение необходимой документации:

- технологические карты;
- 14-дневное меню (примерное цикличное меню, типовой рацион);
- меню-требование;
- журнал «Бракераж сырой продукции»;
- журнал «Бракераж готовой продукции»;
- журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова;
- журнал контроля за состоянием здоровья персонала пищеблока (допуск к работе);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- книга учета материальных ценностей;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- иные документы, необходимые в соответствии с законодательством Российской Федерации и локальными актами ГБОУ ЦРО № 7.

2.4. Режим питания воспитанников устанавливается с учетом требований по реализации комплекса образовательных и реабилитационных услуг.

2.5. Воспитанники ГБОУ ЦРО № 7 вне зависимости от их возрастных групп получают в день шестиразовое питание.

2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. В ГБОУ ЦРО № 7 установлены две возрастные группы воспитанников.

2.7. Питание в ГБОУ ЦРО № 7 осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей школьного возраста и утвержденным директором учреждения.

2.8. На основе примерного 14-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется и утверждается меню-требование.

2.9. Приготовление блюд производится строго по утвержденным технологическим картам меню.

2.10. Для разных возрастных групп воспитанников (от 7 лет до 10 лет и от 11 лет до 17 лет) 14-дневное меню и меню-требование составляются отдельно.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования нормативных документов в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.11. Поставку пищевых продуктов, продовольственного сырья для организации питания в ГБОУ ЦРО № 7 осуществляют организации (юридические лица, индивидуальные предприниматели) с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключены договоры (контракты).

2.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в организации питания воспитанников, должны соответствовать требованиям действующих СанПиН.

2.13. Для обеспечения открытости информации о питании воспитанников в месте приема пищи вывешивается ежедневное меню (с указанием полного наименования блюд, их выхода).

3. Организация работы пищеблока.

3.1. Меню-требование составляется в соответствии с примерным 14-дневным меню.

3.2. Утвержденное Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.3. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с директором ГБОУ ЦРО № 7 запрещается.

3.4. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующий производством (начальник отдела питания) готовит акт с обоснованием внесения изменения в меню-требование.

3.5. В процессе организации питания на пищеблоке ГБОУ ЦРО № 7 непосредственно участвуют заведующий производством (начальник отдела питания), диетсестра, кладовщик, повара, официанты и подсобные рабочие пищеблока.

3.6. Заведующий производством (начальник отдела питания), диетсестра и кладовщик контролируют качество получаемой от поставщика продукции и ведут соответствующие журналы.

3.7. Заведующий производством (начальник отдела питания) контролирует все процессы работы пищеблока (хранение продукции, кухня, столовая, соответствие всех помещений пищеблока требованиям СанПиН).

3.8. В ведении заведующего производством находится следующая документация для контроля за качеством питания:

- 14-дневное меню (примерное цикличное меню);
- технологические карты;
- журнал «Бракераж готовой продукции»;

- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- иная документация.

3.8. Кладовщик отвечает за ведение документации для контроля качества питания:

- журнал «Бракераж сырой продукции»;
- книга учета материальных ценностей;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- сертификаты качества на продукты питания;
- иная документация.

3.9. Диетсестра осуществляет ведение и хранение следующей документации для контроля за качеством питания:

- журнал контроля за состоянием здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала пищеблока;
- акты лабораторно-инструментального контроля;
- иная документация.

3.10. В бухгалтерии также хранится документация по организации питания, подлежащая контролю:

- накопительная ведомость;
- контракты на поставку продуктов питания.

3.11. Повара, отвечающие за организацию питания в ГБОУ ЦРО № 7 обязаны:

- работать по утвержденному меню-требованию;
- готовить блюда в соответствии с технологическими картами;
- производить закладку продуктов по графику;
- ставить в известность заведующего производством при обнаружении некачественных продуктов, несоответствия продуктов установленным нормам и требованиям.

3.12. Официанты и подсобные рабочие пищеблока должны своей деятельностью обеспечивать соответствие помещений пищеблока, мест

приема пищи, сервировки, состояния посуды и мебели пищеблока нормам и требованиям СанПиН.

3.13. Для обеспечения контроля качества готовых блюд в ГБОУ ЦРО № 7 создана бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора ГБОУ ЦРО № 7. Деятельность бракеражной комиссии регулируется нормами законодательства Российской Федерации, Положением ГБОУ ЦРО № 7 о бракеражной комиссии и иными локальными нормативными актами.

3.14. Выдавать готовую пищу воспитанникам разрешается после того как бракеражная комиссия снимет пробы с готовых блюд, сделает запись в журнале «Бракераж готовой продукции» о результатах оценки готовых блюд и даст положительную оценку готовым блюдам. В журнале «Бракераж готовой продукции» отмечается результат пробы каждого блюда.

3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

3.16. На пищеблоке обязательно наличие:

- документации, указанной в пункте 2.3. настоящего Положения;
- инструкция по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции работников пищеблока, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты;
- график закладки основных продуктов и раздачи питания;
- расписания питания воспитанников;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов (контрольная порция);
- средства измерения;
- медицинскую аптечку.

3.17. Работники пищеблока обязаны переодеваться и хранить одежду и личные вещи в специально отведенном для этого помещении.

3.18. Кладовщиком и бухгалтером (ответственным за сверку остатков продуктов питания) ежемесячно производится сверка остатков продуктов питания.

4. Контроль организации и качества питания.

4.1. Контроль организации и качества питания в ГБОУ ЦРО № 7 предусматривает снятие проб с блюд, проведение наблюдений, обследований, изучение документов, которые ведут работники ГБОУ ЦРО № 7, отвечающие за организацию питания, соответствие действий данных работников нормам и требованиям законодательства Российской Федерации локальных нормативных актов ГБОУ ЦРО № 7.

4.2. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений о совершенствовании организации и улучшению качества питания в ГБОУ ЦРО № 7.

4.3. Целью контроля является установление оптимизации и координации деятельности всех работников для обеспечения качества питания в ГБОУ ЦРО № 7.

4.4. Ответственным за организацию питания в ГБОУ ЦРО № 7 является директор.

4.5. Заведующий производством (начальник отдела питания) отвечает за организацию работы пищеблока, а также контролирует деятельность работников пищеблока.

4.6. Каждый работник отдела питания несет ответственность за свою деятельность.

4.7. В ГБОУ ЦРО № 7 создана Комиссия по контролю за организацией питания, состав которой утверждается приказом директора.

