

ДЕПАРТАМЕНТ ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
ЦЕНТР СОДЕЙСТВИЯ СЕМЕЙНОМУ ВОСПИТАНИЮ «СКОЛКОВСКИЙ»
ДЕПАРТАМЕНТА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА
МОСКВЫ
(ГБУ ЦССВ «СКОЛКОВСКИЙ»)

П Р И К А З

«24» февраля 2025г

№ 32а

**Об организации питания
в ГБУ ЦССВ «Сколковский»**

Во исполнение приказа Департамента труда и социальной защиты населения г. Москвы от 22.03.2021 № 228 «Об утверждении норм питания получателей социальных услуг в государственных организациях социального обслуживания г. Москвы», Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов", МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации", приказа Минздрава Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 (ред. от 26.04.2006 г.) «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» и в целях улучшения организации и повышения эффективности питания в ГБУ ЦССВ «Сколковский», выполнения и строгого соблюдения рациона питания детей, соблюдения норм питания и технологии приготовления блюд, с целью усиления контроля соблюдения действующих санитарно-гигиенических правил и норм, на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

приказываю:

1. Утвердить 28-дневный рацион питания и цикличное меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в возрасте от 1,5 года до 3-х лет, от 3 до 6 лет, от 7 до 11 лет, от 12 до 18 лет, меню для детей с гастростомой, воспитывающихся в ГБУ ЦССВ «Сколковский» и организовать питание согласно утвержденному цикличному (примерному) меню в указанном учреждении.
2. В связи с круглосуточным пребыванием в учреждении, организовать питание воспитанников с графиком ежедневного 6-ти разового горячего питания, включая выходные и праздничные дни.
3. Установить следующий режим принятия пищи для воспитанников старше 1 года в зависимости от режима дня детей разных групп:
7.25 - 8.30 - завтрак

9.40 - 10.30 - второй завтрак

12.10 - 13.00 - обед

14.50 - 16.30 - полдник

18.25 - 19.20 - ужин

20.10 - 20.20 - второй ужин

4. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному циклическому меню. В исключительных случаях разрешается проводить замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности. Замена продуктов должна соответствовать таблице замены пищевых продуктов и подтверждаться необходимыми расчетами. Допускается отступление от норм калорийности в течение дня в пределах $\pm 5\%$ при условии, что недельный калораж будет соответствовать норме.

5. Ответственным за питание в учреждении на каждом этапе обеспечить обязательное соблюдение требований технических регламентов, касающихся доставки, транспортировки и приемки пищевой продукции, организации работы пищеблока, контроля за качеством пищевой и готовой продукции, а также наличие, изучение и соблюдение технических регламентов работниками в соответствии с их должностными обязанностями.

6. По приказу директора учреждения разрешается:

- производить изменения в меню по указанным им причинам,
- выдавать сухие пайки при посещении воспитанников, находящихся в больнице (за сутки);
- выдавать сухие пайки при организации походов или посещения воспитанником семьи на период каникул (не менее чем за 5 суток).

7. Медицинская сестра диетическая:

- ежедневно в обеденном зале вывешивает утвержденное директором меню, в котором указываются сведения об объемах блюд в соответствии с возрастом питающихся и названия кулинарных изделий.

- ежедневно рассчитывает меню в соответствие с указанным заведующей структурным подразделением Г.С. Пилосян списочным составом детей по группам. Каждые 14 и 28 дней производит расчет по выполнению ежедневных норм питания на каждого ребенка и проводит своевременную корректировку в меню следующих дней.

- один раз в 28 дней производит подсчет количества пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и калорийность рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день).

- ведет журнал бракеража готовой пищевой продукции согласно образцу, рекомендованному в приложении № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- проводит замену одного вида пищевой продукции, блюд, кулинарных изделий в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с сохранением пищевой ценности.

- контролирует ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования (в части холодильного оборудования, находящегося в производственных цехах и помещении суточного хранения) согласно образцу, рекомендованному в приложении № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- контролирует ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях (в части помещения суточного хранения) согласно образцу,

рекомендованному в приложении № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. Для детей, требующих индивидуализацию питания, связанную с отклонениями в здоровье, врач-педиатр разрабатывает лечебное меню.

9. Заместитель директора С.Л. Трубицына осуществляет контроль выполнения государственного контракта на поставку продуктов питания и расходования бюджетных средств, выделенных на оказание комплексных услуг.

10. Контроль качества питания детей осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 5 человек:

Председатель: Гнетнева Е.С. – заместитель директора

Члены комиссии:

Богомолова Т.В. – старшая медицинская сестра

Бортникова И.В. – заведующий складом

Зоткина Е.А. – врач-педиатр

Крохина А.А. – медицинская сестра диетическая

Рыжова Е.А. – руководитель структурного подразделения

Тарасов С.К. – заведующий производством

Фадеева И.Г. – заведующий складом

11. Утвердить положение о бракеражной комиссии для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в ГБУ ЦССВ «Сколковский» (Приложение 1).

12. В случае поступления сырья несоответствующего качества, не указанного в контракте, не соответствующего меню дня, с нарушениями товарной упаковки и т.п. заведующей складом составляет претензионные акты в день поставки с возвратом товара.

13. Утвердить Инструкцию о порядке отбора суточных проб в ГБУ ЦССВ «Сколковский» (Приложение 2).

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля проб врачом-педиатром или дежурным администратором. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности или нарушения органо-лептических свойств пищи, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику.

14. Медицинские сестры палатные (постовые)

- проводят ежедневный осмотр работников пищеблока и сотрудников групп, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаки инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в «Журнал здоровья».

- в соответствии с графиком приема пищи контролируют организованный прием пищи воспитанниками.

15. Организация питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных и комфортных условий во время приема пищи, а также формировании культурно-гигиенических навыков приема пищи детьми. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

рекомендованному в приложении № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. Для детей, требующих индивидуализацию питания, связанную с отклонениями в здоровье, врач-педиатр разрабатывает лечебное меню.

9. Заместитель директора С.Л. Трубицына осуществляет контроль выполнения государственного контракта на поставку продуктов питания и расходования бюджетных средств, выделенных на оказание комплексных услуг.

10. Контроль качества питания детей осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 5 человек:

Председатель: Гнетнева Е.С. – заместитель директора

Члены комиссии:

Богомолова Т.В. – старшая медицинская сестра

Бортникова И.В. – заведующий складом

Зоткина Е.А. – врач-педиатр

Крохина А.А. – медицинская сестра диетическая

Рыжова Е.А. – руководитель структурного подразделения

Тарасов С.К. – заведующий производством

Фадеева И.Г. – заведующий складом

11. Утвердить положение о бракеражной комиссии для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в ГБУ ЦССВ «Сколковский» (Приложение 1).

12. В случае поступления сырья несоответствующего качества, не указанного в контракте, не соответствующего меню дня, с нарушениями товарной упаковки и т.п. заведующей складом составляет претензионные акты в день поставки с возвратом товара.

13. Утвердить Инструкцию о порядке отбора суточных проб в ГБУ ЦССВ «Сколковский» (Приложение 2).

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля проб врачом-педиатром или дежурным администратором. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности или нарушения органо-лептических свойств пищи, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику.

14. Медицинские сестры палатные (постовые)

- проводят ежедневный осмотр работников пищеблока и сотрудников групп, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаки инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в «Журнал здоровья».

- в соответствии с графиком приема пищи контролируют организованный прием пищи воспитанниками.

15. Организация питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных и комфортных условий во время приема пищи, а также формировании культурно-гигиенических навыков приема пищи детьми. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- промыть столы;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду и головной убор;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке могут привлекаться воспитанники с 3 лет.

По мере употребления детьми пищи, помощник воспитателя убирает использованную посуду и приборы со столов.

Не допускается излишнее измельчение пищи в группе без назначений лечащего врача. При необходимости, измельчение пищи с помощью блендера осуществляется на пищеблоке в соответствии с технологией. Детей раннего возраста и/или при нарушениях здоровья допускается докармливать с соблюдением рекомендуемых стандартов.

16. Старшие медицинские сестры и руководитель структурного подразделения осуществляют контроль проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: график проведения генеральных уборок на пищеблоке и в комнате приема пищи; наличие на производстве медицинской аптечки, инструкций по разведению дезинфицирующих средств, инструкций по мытью столовой и кухонной посуды ручным способом, инструкций по обработке яйца и зелени.

17. Начальник административно-хозяйственного отдела:

- по заявке заведующего производством, согласно установленным нормам, обеспечивает посудой столовой и кухонной, инвентарем, спецодеждой, а также моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в детском организованном учреждении. Осуществляет контроль целостности посуды и своевременную замену посуды, имеющей повреждения.

- осуществляет контроль исправности холодильного оборудования, соблюдения температурного режима и уровня влажности в помещениях. Особое внимание необходимо обратить на помещения, где хранятся товары бакалейной группы, корнеплоды и овощи.

18. Обеспечить ведение программы производственного контроля в части организации питания в соответствии с системой ХАССП (системой управления безопасностью пищевых продуктов). В соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора и Программы производственного контроля проводить лабораторные и инструментальные исследования в учреждении:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кол-во, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие	Суточный рацион питания	1	2 раза в год

химического состава блюد рецептуре			
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Смывы на наличие яиц гельминтов в группах	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала	10 смывов	2 раза в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, догоотовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

19. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой

Директор

А.С. Комаров

Положение о бракеражной комиссии для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в ГБУ ЦССВ «Сколковский»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в ГБУ ЦССВ «Сколковский» (далее - бракеражная комиссия) в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными правовыми документами, приказами и другими локальными актами.

2. Полномочия бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия:

- 2.1. Ежедневно контролирует правильность составления меню-раскладок.
- 2.2. Контролирует организацию работы пищеблока.
- 2.3. Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
- 2.4. Контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 2.5. Контролирует полноту вложения продуктов в посуду для приготовления пищи, проверяет выход блюд.
- 2.6. Ежедневно перед каждым приемом пищи проводит органолептическую оценку готовой пищи, определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- 2.7. Проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объему реализованных порций и количеству.

3. Порядок работы бракеражной комиссии

- 3.1. Члены бракеражной комиссии осуществляют ежедневно суточную пробу перед каждым приемом пищи за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражная комиссия проверяет наличие и полноту отбора суточной пробы.
- 3.3. Бракеражная комиссия контролирует выполнение Инструкции по отбору суточной пробы.
- 3.4. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и производят путем взвешивания пяти порций по отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Приложение № 2
к приказу ГБУ ЦССВ «Сколковский»
от «22» 02 2025 г. № 32а

Инструкция о порядке отбора суточных проб в ГБУ ЦССВ «Сколковский»

1. Для обеспечения контроля качества и безопасности приготовленной пищи ежедневно проводится отбор суточной пробы.
2. Отбор суточной пробы осуществляет повар.
3. Суточная проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.
4. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей
5. Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые воспитанникам без термической обработки, продукты промышленного производства согласно меню.
6. Объем отбора суточной пробы составляет:
 - порционные блюда (котлеты, биточки, сосиски, сырники, оладьи, бутерброды и т.п.) – поштучно, в объеме 1 порции.
 - холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки – не менее 100 гр.Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве 1 шт.
7. Гарниры отбираются отдельно от основного блюда (мясного, рыбного или из мяса птицы).
8. Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.
9. Посуда с отбором проб маркируется с указанием даты и время отбора приема пищи.
10. Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе. Поднос пробами маркируется с указанием датой отбора.
11. Отобранные пробы хранятся не менее 48 часов с момента их отбора специальном холодильнике «Для суточных проб» при температуре +2-+6°C.
12. Продукция промышленного производства (сок, кисломолочная продукция в мелкой фасовке, творожные и прочие изделия в индивидуальной упаковке, кондитерские и хлебобулочные изделия в индивидуальной упаковке) отбирается и хранится на складе до конца срока ее реализации с маркировкой «Фасованная проба».