

ДТСЗН ГОРОДА МОСКВЫ

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

ПРИКАЗ

от « 25 » сентября 2024 года

№ 205/01

**Об организации горячего питания и соблюдении
санитарно-эпидемиологического режима
ГБУ ЦССВ «Наш дом» на территориях:
г. Москва, ул. Новозаводская, д. 19А;
г. Москва, ул. Академика Анохина, д. 28, корп. 1**

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), с методическими рекомендациями «МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»; с методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; с методическими рекомендациями «МР 2.4.0180-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020, приказом Департамента социальной защиты населения города Москвы от 25.09.2015 №851 "Об организации питания воспитанников организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, - центров содействия семейному воспитанию" (далее - приказ ДТСЗН города Москвы от 25.09.2015 № 851) и в целях соблюдения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Горячее питание детей осуществлять только с утвержденным примерным 28-дневным меню или семидневным меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для организации питания детей (далее - воспитанник,

ребенок) в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет, от 7 до 11 лет, от 12 до 18 лет.

2. Производство готовых блюд, включенных в примерное 28-дневное меню, осуществляется строго в соответствии с утвержденными технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3. Лицам, участвующим в организации питания и производстве готовых блюд, в работе строго руководствоваться:

- утвержденным меню и технологическими картами приготовления блюд,

- санитарными требованиями и системой безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП к организации питания в ГБУ ЦССВ «Наш дом» (далее - Учреждения) на территориях: город Москва, ул. Новозаводская, д. 19А (далее - территория Фили); город Москва, ул. Академика Анохина, д. 28 корп. 1 (далее - территория Анохина).

4. Заместителю директора Дубровину В.И.:

4.1. Обеспечить строгий контроль за исполнением контрактов на поставку продуктов питания, хлеба и хлебобулочных изделий.

4.2. В случае возникновения нарушений со стороны поставщиков условий контрактов на поставку продуктов питания, хлеба и хлебобулочных изделий, незамедлительно готовить информацию в целях предоставления в Департамент труда и социальной защиты населения города Москвы и Государственное казенное учреждение города Москвы «Дирекция по обеспечению деятельности организаций труда и социальной защиты населения города Москвы».

4.3. Организовывать горячее питание воспитанников в квартирах территории Новозаводская в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

4.4. Контролировать совместно с медицинскими работниками соблюдение действующих санитарных правил, норм и требований.

5. Заведующему структурным подразделением Гайдуковой С.С.:

5.1. Организовывать горячее питание воспитанников территории Анохина в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

5.2. Контролировать совместно с медицинскими работниками соблюдение действующих санитарных правил, норм и требований.

6. Начальнику хозяйственного отдела Ивановой Е.И., заведующему хозяйством Исаевой Н.Н., заведующему хозяйством Филипповой Л.К.:

6.1. Обеспечить работников учреждения, занятых в процессах приготовления пищи и порционирования готовых блюд, медицинскими масками и одноразовыми перчатками.

7. Начальнику отделения службы медицинской помощи детям Насоновой О.В. обеспечить на территориях ГБУ ЦССВ «Наш дом»:

7.1. Проведение ежедневного медицинского осмотра воспитателей, помощников воспитателей, работающих в дневное время, работников продуктового склада на наличие гнойничковых заболеваний; не допускать к работе сотрудников с признаками заболеваний.

7.2. Отслеживание температурного режима в холодильниках для суточных проб, ведение соответствующего журнала.

7.3. Осуществление контроля за санитарным состоянием семейных групп, соблюдением режима дня, режима питания воспитанников.

7.4. Осуществление контроля за качеством готовой пищи перед выдачей в семейные группы, путем снятия пробы в каждый прием пищи.

7.5. Индивидуализация питания детей с отклонениями в здоровье (в том числе имеющих пищевые аллергии) и после перенесенных заболеваний согласно назначениям врача.

7.6. Осуществление контроля за организацией лечебного питания и анализа эффективности диетотерапии при различных заболеваниях.

7.7. Осуществление контроля за соблюдением питьевого режима согласно инструкции, в Приложение 3 к настоящему приказу.

7.8. Обеспечение постоянного контроля за медицинскими аптечками для оказания первой помощи в соответствии с приказом Минздрава России от 15.12.2020 № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам».

8. Технологию продукции и организации общественного питания (далее- технолог) Струновой Е.В. (территория Фили) и шеф-повару Титовой И.И. (территория Анохина):

8.1. Меню-требование, заверенное подписями лиц, ответственных за получение (выдачу, использование) продуктов питания, утверждать руководителем учреждения и передавать в бухгалтерию не позднее двух дней со дня выдачи продуктов со склада.

8.2. Совместно со старшим воспитателем (по графику), с медицинским сотрудником (кто учувствует в сопровождении детей в лечебно-профилактическое учреждение), социальными работниками строго контролировать соответствие количества детей во всех семейных группах, включенных в меню-требование, с табелем посещаемости детей.

8.3. В случае отсутствия каких-либо продуктов допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий декады (п. 3.4.9 Должностной инструкции технолога продукции и организации питания и п. 3.7 Должностной инструкцией шеф-повара) в соответствии с «Таблицей

замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности», согласно Приложению № 1 к настоящему приказу.

8.4. Не допускать при организации питания детей использование продукции, изложенной в перечне Приложения № 2 к настоящему приказу.

8.5. Принимать участие в практических занятиях с воспитателями и помощниками воспитателей по провариванию блюд с учётом нормативного выхода, использованию технологических карт и другим вопросам полноценного питания воспитанников.

8.6. Каждые 10 дней осуществлять контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады (*п. 3.10 Должностной инструкции технолога продукции и организации питания и п. 3.8 Должностной инструкцией шеф-повара*).

8.7. Осуществлять контроль по пищевой ценности рациона (белки, жиры, углеводы, калорийность, витамины и т.д.) и составлять один раз в месяц отчет в виде общей сводной таблицы в формате Excel (среднее за месяц на одного ребенка в день) по каждой территории отдельно (*п. 3.11 Должностной инструкции технолога продукции и организации питания и п. 3.9 Должностной инструкцией шеф-повара*).

8.8. Строго осуществлять раздачу пищи в семейные группы с пищеблока территории Анохина в соответствии с утвержденным графиком раздачи пищи.

8.9. Строго осуществлять выдачу продуктов в семейные группы с пищеблока территории Фили в соответствии с утвержденным графиком выдачи продуктов.

8.10. Своевременно направлять заявки на товар (продукты) поставщику до предполагаемой даты поставки товара в пределах срока, установленного в заключенном контракте.

9. Заведующему складом продуктов питания Деркачевой Л.И. (территория Фили), кладовщику продуктов питания Гордеевой Л.Н. (территория Анохина):

9.1. Осуществлять проведение входного контроля за получаемыми продуктами, а именно - соблюдение товарного соседства, наличие специальной тары, ее маркировки (*п. 3.10 Должностной инструкции заведующего склада и п. 3.5 Должностной инструкцией кладовщика*).

9.2. В случае сомнения в доброкачественности продуктов питания, заведующий складом производит приемку с обязательным участием медицинского работника, технолога и специалиста по закупкам (*п. 3.11 Должностной инструкции заведующего склада и п. 3.6 Должностной инструкцией кладовщика*).

9.3. Заведующему складом продуктов питания Деркачевой Л.И. организовать выдачу продуктов согласно меню-требованию следующего дня, с 15.00 до 17.00 каждого дня и лично контролировать процесс выдачи продуктов.

9.4. Кладовщику продуктов питания Гордеевой Л.Н. осуществлять выдачу продуктов согласно меню-требования следующего дня с 16.00 до 17.00 каждого дня.

10. В соответствии со своими должностными обязанностями воспитателям или помощникам воспитателя (по графику), непосредственно участвующим в приготовлении пищи и при порционирования блюд, а также поварам - Титовой И.И. (шеф-повар), Дровалевой А.В., Соковой А.А. - по графику:

10.1. Вывешивать с утра перед завтраком утвержденное меню в буфетной (кухне) в месте, доступном для детей.

10.2. Воспитателю или помощникам воспитателя предоставлять технологу Е.В. Струновой Е.В. (территория Фили) точные сведения о количестве питающихся детей в семейной группе, еженедельно по следующим дням:

- во вторник с 14:00 до 21:00 указывается количество воспитанников, питающихся в четверг текущей недели;

- в среду 14:00 до 21:00 указывается количество воспитанников, питающихся в пятницу текущей недели;

- в четверг 8:00 до 12:00 указывается количество воспитанников, питающихся в субботу, воскресенье текущей недели и понедельник следующей недели;

- в воскресенье с 14:00 до 21:00 указывается количество воспитанников, питающихся во вторник и среду следующей недели.

10.3. Воспитателю или помощникам воспитателя предоставлять шеф-повару Титовой И.И. (территория Анохина) точные сведения о количестве питающихся детей в семейной группе, еженедельно по следующим дням:

- во вторник с 15:00 до 15:30 указывается количество воспитанников, питающихся в среду, четверг, пятницу и субботу текущей недели;

- в четверг 15:00 до 15:30 указывается количество воспитанников, питающихся в воскресенье, текущей недели и понедельник, вторник следующей недели;

10.4. В целях оценки качества пищи в соответствии с требованиями системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП, осуществлять снятие пробы приготовленной пищевой продукции, а также отбирать суточные пробы всех приготовленных продуктов (в соответствии с приказом ГБУ ЦССВ «Наш дом» от 18.11.2021 № 214/01).

11. Воспитателям или помощникам воспитателя, непосредственно участвующим в приготовлении пищи (по графику) и при порционировании блюд, строго соблюдать режим питания детей (готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов с момента изготовления), обращать внимание на аппетит и отношение воспитанников к новым блюдам. Во время еды в помещении должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Следить за эстетикой

питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков и навыков культуры еды.

12. Сотрудники, связанные с организацией питания, должны строго выполнять требования документов системы безопасности кулинарной продукции ХАССП.

13. Ответственному за ведение табеля посещаемости детей на территории Анохина: дежурной медсестре заполненные табели посещаемости детей предоставлять в бухгалтерию ежемесячно, не позднее первого числа месяца, следующего за отчетным.

14. Ответственному за ведение табеля посещаемости детей на территории Фили Лавровой Л.А., заполненные табели посещаемости детей предоставлять в бухгалтерию ежемесячно, не позднее первого числа месяца, следующего за отчетным.

15. Старшим воспитателям контролировать исполнение пунктов 9, 10 данного приказа.

16. Признать утратившими силу приказ ГБУ ЦССВ «Наш дом» от 29 января 2024г. №47/01 «Об организации горячего питания и соблюдении санитарно-эпидемиологического режима ГБУ ЦССВ «Наш дом» на территориях: г. Москва, ул. Новозаводская, д. 19А; г. Москва, ул. Академика Анохина, д. 28, корп. 1».

17. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора
ГБУ ЦССВ «Наш дом»



С.В. Комарова

Приложение 1

к приказу ГБУ ЦССВ «Наш дом» №205/01
от «15» сентября 2024г.

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105

Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 2

к приказу ГБУ ЦССВ «Наш дом» №205/01

от « 25 » сентября 2024г.

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 3

к приказу ГБУ ЦССВ «Наш дом» №205/01
от «25» сентября 2024г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА В ГБУ ЦССВ «НАШ ДОМ»

В ГБУ ЦССВ «Наш дом» организация питьевого режима воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой водой в семейных группах и упакованной бутилированной питьевой водой в приемно-карантинном отделении медицинского блока (изолятор).

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Учреждении. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питьевая вода хранится в семейных группах и изоляторе (при наличии в нём больных детей) в доступном для воспитанников месте. Рядом с питьевой водой должны быть расположены одноразовые стаканы для питья или чистые чашки. Контроль за наличием кипяченой воды в группе, ее сменой, а также за потреблением воды воспитанниками, осуществляет воспитатель или помощник воспитателя.

Размер потребления воды ребенком зависит от времени года, двигательной активности и рассчитывается индивидуально. В среднем размер потребления воды составляет 80 мл на 1 кг веса ребенка. При нахождении воспитанника в учреждении полный день, ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

Основные требования, предъявляемые к кипяченой воде

1. Кипятить воду нужно не менее 5 минут, так как за это время большинство бактерий и вирусов погибает.
2. Для хранения кипяченной воды лучше использовать эмалированные чайники.
3. Смену воды необходимо проводить не реже чем через 2 часа с момента ее розлива после кипячения.
4. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды и промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды (для мытья рожков используют ерши), ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в журнале.

5. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в чайнике. Оптимальная температура питьевой воды составляет от +18°C до +20°C.
6. На период, пока остывает вода в одном чайнике, должна быть доступна вода из другого чайника.
7. Для питья разрешается использовать стеклянную, фаянсовую, фарфоровую чайную посуду (стаканы, чашки, кружки). В учреждении следует предусмотреть достаточное количество чистой посуды, а также промаркированных подносов для чистой и использованной посуды. Чистую просушенную чайную посуду ставят в специально отведенном месте на промаркированный поднос с надписью «чистая посуда» (вверх дном), а использованную - на отдельный поднос, промаркированный «использованная посуда». Моют чайную посуду организованно в моечных ваннах для мытья посуды или в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.
8. Для питья разрешается использовать одноразовые стаканчики, расположенные рядом с кувшином на подносе. В этом случае для сбора одноразовых стаканов необходимо предусмотреть контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения.
9. Контроль за соблюдением питьевого режима осуществляют врач и медицинские сестры.
10. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.