

ДТСЗН города Москвы

**Государственное бюджетное учреждение города Москвы
Центр содействия семейному воспитанию «Полярная звезда»
Департамента труда и социальной защиты населения города Москвы
(ГБУ ЦССВ «Полярная звезда»)**



Утверждаю:
Директор ГБУ ЦССВ
«Полярная звезда»
М.З. Назаренко
09 января 2024 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
ГБУ ЦССВ «ПОЛЯРНАЯ ЗВЕЗДА»**

№п/п	Оглавление:	стр.
1	Общие положения	1
2	Организационные принципы питания	2
3	Порядок поставки продуктов и условий хранения	4
4	Устройство и оборудование продуктового склада	5
5	Требования к персоналу по организации питания в Центре	6
6	Функциональные обязанности персонала по питанию	7
7	Организация питания в квартирах	10
8	Требования по приготовлению питания в квартирах	12
9	Заключительные положения	13
10	Приложение № 1 "Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей"	14
11	Приложение № 2 "Инструкция по отбору суточных проб"	16
12	Приложение № 3 "Инструкция по проведению бракеража готовой продукции"	17
13	Приложение № 4 "Инструкция по соблюдению питьевого режима"	19
14	Приложение № 5 "Инструкция по обработке кухонной посуды"	20
15	Приложение № 6 "Инструкция по обработке столовой посуды"	21
16	Приложение № 7 "Инструкция по обработке листовых овощей и зелени"	22
17	Приложение № 8 "Инструкция по мытью рук для работников кухни"	23
18	Приложение № 9 "Инструкция по уборке кухни и обеденного зала"	24
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в ГБУ ЦССВ «Полярная звезда» (далее в Центре) и разработано на основании Федерального Закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 21.11.2011г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Федерального закона от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТа Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей», Приказа ДТСЗН г. Москвы от 22 марта 2021г. № 228 _«Об утверждении Норм питания получателей социальных услуг в государственных организациях социального обслуживания города Москвы».

1.2. Основной целью организации питания в Центре является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Центре.

1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников Центра являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых документов Центра в части организации и обеспечения качественного питания.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в соответствии с изменениями в новых редакциях).

1.5. Порядок поставки продуктов определяется Государственным контрактом.

- 1.6. Центр несет ответственность за качественный прием продуктов питания.
- 1.7. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании Программы производственного контроля, утвержденной директором Центра, и назначением ответственных лиц в соответствии с их функциональными обязанностями.

2. Организационные условия питания

- 2.1. В Центре самостоятельно разрабатывается 28-ми дневное меню с учетом сезонности, которое обеспечивает гарантированное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом. При формировании рациона здорового питания были учтены следующие требования: 6-ти разовое принятие пищи; соблюдение промежутков между приемами - не более 3,5 - 4-х часов; распределение калорийности: завтрак -20%, второй завтрак -5%, обед - 35 %, полдник 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%; объемы порций в соответствии с возрастом; перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, а также принципы здорового питания, способствующие укреплению здоровья и снижению риска развития заболеваний.
- 2.2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.
- 2.3. Состав ежедневного рациона соответствует физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества).
- 2.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, а также в дни проведения спортивных соревнований, нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличиваются не менее чем на 10% в день на каждого воспитанника.
- 2.5. Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по назначению врача разрабатывается индивидуальное меню, а также устанавливается 15% надбавка к нормам обеспечения для больных воспитанников, находящихся в изоляторе.
- 2.6. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 2.7. При организованных перевозках воспитанников различными видами транспорта и при проведении массовых мероприятий продолжительностью менее 4-х часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4-х часов - должно быть организовано горячее питание.

2.8. В целях профилактики йододефицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

2.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания воспитанников в Центре, приведен в **приложении №1** к настоящему Положению (в соответствии с приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной продукции, а также готовых продуктов в промышленной упаковке, подлежащих к выдаче воспитанникам, отбирается суточная проба в соответствии с **приложением № 2** к настоящему Положению.

2.11. Выдача готовой пищевой продукции осуществляется только после снятия пробы (бракеража), алгоритм которого приведен в **приложении № 3** к настоящему Положению.

2.12. Питьевой режим в Центре организован в соответствии с **приложением № 4** к настоящему Положению.

2.13. Разработанное меню в Центре выглядит следующим образом:

- завтрак состоит из салата или бутерброда и горячего блюда (каша, омлет, блюда из творога) и горячего напитка;
- второй завтрак состоит из сока и фруктов;
- обед состоит из закуски или салата из овощей, первого блюда, второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром) и сладкого блюда (компот, кисель, кондитерские изделия);
- полдник состоит из напитка и кондитерского изделия (выпечка, творожное изделие);
- ужин состоит из овощного салата, гарнира и блюда из мяса, рыбы или птицы, горячего напитка (чай);
- второй ужин – кисломолочные напитки;

2.14. В меню не допускается повторение блюд и кулинарных изделий в один и тот же день и последующие 2-3 дня.

2.15. Меню содержит широкий ассортимент салатов и холодных закусок из свежих овощей и фруктов, которые способствуют выделению пищеварительных соков, что благоприятно влияет на дальнейшее переваривание пищи.

2.16. Меню ежедневно утверждается директором Центра. Вносить изменения в меню без согласования с директором не допускается. Исправления в меню также не допускаются.

2.17. При изменении численности воспитанников на 9-00 текущего дня заведующая отделением, ответственная за списочный состав, готовит приказ о снятии с питания или зачислении воспитанников на питание со следующего дня.

2.18. На время пребывания воспитанников в семьях родственников или на «гостевом режиме» в выходные, праздничные или каникулярные дни администрация Центра выдает набор продуктов или выплачивает денежную компенсацию в соответствии с действующими приказами ДТСН г.Москвы.

3. Порядок поставки продуктов и условий хранения.

3.1.Порядок поставки продуктов определяется Государственным контрактом между поставщиком и Центром. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Центра, путем доставки его на продуктовый склад.

3.2.Все продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность и находиться в исправной, чистой таре.

3.3.Товар передается в соответствии с товарной накладной, содержащей дату поставки, наименование и количество товара. Доставка товара осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.

3.4. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят в условиях соблюдения температурных режимов, указанных на маркировочных ярлыках.

3.5. На продуктовый склад Центра запрещается принимать:

- пищевую продукцию без маркировки; с истекшими сроками годности; с признаками недоброкачества; с нарушением целостности упаковки;
- пищевую продукцию, на которую отсутствует товарно-сопроводительная документация;
- пищевую продукцию, доставленную с нарушением температурного режима;

и далее в соответствии с **приложением №1** настоящего Положения.

3.6.Вся сопроводительная документация, а также маркировочные ярлыки хранятся на продуктовом складе до окончания реализации продукции.

3.7.Согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 продукты на продуктовом складе хранятся в таре поставщика с обязательным наличием маркировки. При необходимости продукты перекладываются в чистую, промаркированную тару.

3.8.Продукты хранят согласно принятой классификации отдельно в соответствии с требуемой влажностью и температурой хранения:

- «сухие» (мука, сахар, крупы, макаронные изделия и др.) при t не выше $+25^{\circ}\text{C}$, влажности - не выше 70%;
- «хлеб» (раздельное хранение белого и черного), для профилактики картофельной болезни полки протирают 1% р-ром уксусной кислоты;
- «мясные, рыбные продукты» (замороженные) при t не выше -18°C ;
- «молочно-жировые продукты» (сметана, масло, творог, кисломолочные продукты) хранят в холодильнике при t от $+2$ до $+6^{\circ}\text{C}$;
- «гастрономические» (колбасы, сосиски, сардельки, сыр) хранят в холодильнике при $t + 4-6^{\circ}\text{C}$;

- «овощи, фрукты» в холодильнике или в кладовой при t не выше $+ 12\text{ }^{\circ}\text{C}$;

4. Устройство и оборудование продуктового склада

4.1.Продуктовый склад оборудуется в соответствии с санитарными требованиями, строгое соблюдение которых необходимо при получении, хранении и выдачи пищевых продуктов в квартиры.

4.2.Продуктовый склад Центра имеет следующие помещения;

- приемная, где осуществляется прием продуктов, проверка сопроводительной документации и наличие маркировки; имеется холодильник для хранения овощей и фруктов; бактерицидная установка;
- кладовая для хранения овощей, оборудованная ларями и кондиционером;
- зона сырой продукции, оборудованная столом СП, весами СП, холодильным шкафом СП, инвентарем для сырого мяса и рыбы, сырых кур, сырого яйца, 2-х секционной мойкой, местом для обработки сырых яиц; бактерицидной установкой;
- зона для хранения сухих продуктов, оборудованная стеллажами;
- зона готовой продукции, оборудованная столом ГП, весами ГП, холодильными шкафами, разделочным инвентарем ГП, 2-х секционной мойкой; кондиционером;
- зона выдачи продуктов питания по квартирам, оборудованная холодильными шкафами, стеллажами с указанием номера квартиры;
- инвентарная комната, оборудованная шкафами для хранения уборочного инвентаря и местом для приготовления рабочих моющих и дезинфицирующих растворов;
- кабинет для работников продуктового склада;

4.3.Все помещения продуктового склада для хранения пищевой продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, а холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.4. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов строго соблюдаются.

4.5.Все помещения продуктового склада содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: мытье полов, протирание дверных ручек, мебели, удаление паутины, пыли; еженедельно моются стены, осветительная арматура, очистка стекол. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря.

4.6.На продуктовом складе имеется следующая документация:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- Пособие по пищевой безопасности;
- 28-ми дневное меню, утвержденное директором Центра;

- Технологические карты на все блюда по меню;
- Гигиенический журнал (в соответствии с приложением №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с приложением №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (в соответствии с приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал генеральных уборок продуктового склада;
- Инструкция по обработке кухонной посуды;
- Инструкция по мытью рук для работников кухни;
- Инструкция по обработке яиц;
- Инструкция по уборке продуктового склада;
- График мытья холодильников;
- Журнал учета работы бактерицидной установки;

5. Требования к персоналу по организации питания в Центре

5.1. К работникам, имеющим отношение к организации питания в Центре, относятся работники продуктового склада: технолог по организации общественного питания, заведующий продуктовым складом, кладовщик; работники квартир: повар, помощник воспитателя, младший воспитатель, социальный педагог, специалист по социальной реабилитации; старшая медицинская сестра, дежурные медицинские сестры.

5.2. Все выше перечисленные работники, поступающие на работу в Центр, проходят предварительный медицинский осмотр и обследования, оформляют личную медицинскую книжку, делают профилактические прививки, проходят гигиеническую подготовку и аттестацию.

5.3. Лица, отказывающиеся от прохождения осмотров и проведения профилактических прививок, к работе не допускаются.

5.4. Периодические медицинские осмотры, а также гигиеническая подготовка и аттестация декретированного персонала проводятся с периодичностью 1 раз в год.

5.5. Работники Центра обязаны строго соблюдать все санитарные правила, а также следующие правила личной гигиены:

- снимать одежду второго и третьего слоя, обувь и оставлять в специальных шкафах, отдельно от рабочей одежды;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом;
- надевать чистую санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения и не выходить в ней за пределы рабочего места;

- при посещении туалета снимать спецодежду или надевать сверху специальный халат;
- после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации;
- при изготовлении блюд снимать ювелирные изделия, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не застегивать спецодежду булавками, не курить и не принимать пищу на рабочем месте;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье у работника.

5.6. Все работники перед началом смены получают допуск к работе от медицинского работника и ставят свои подписи в «Гигиеническом журнале». Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи и больные от работы отстраняются.

5.7. Все работники Центра, отвечающие за организацию питания и виновные в нарушении санитарных требований, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством РФ, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности.

6. Функциональные обязанности персонала по питанию.

6.1. **Директор** несет персональную ответственность за всю работу по организации питания и осуществления контроля за питанием, ежегодно издает и обновляет приказы:

- о создании приемочной комиссии и назначении ответственных за проведение экспертизы результатов, предусмотренных контрактами по поставке продуктов питания;
- о создании бракеражных комиссий на продуктовом складе и в квартирах;
- об отборе суточных проб в промышленной упаковке на продуктовом складе и готовой продукции в квартирах;
- об утверждении Программы производственного контроля за организацией питания в Центре;
- утверждает инструкции по обработке кухонной и столовой посуды; по отбору суточных проб, по проведению бракеража готовой продукции в квартирах; по соблюдению питьевого режима, по мытью рук работников кухни и др.
- ежедневно утверждает меню;

6.2. Заместитель директора, курирующий АХЧ:

- является ответственным за организацию питания в Центре;
- является председателем приемочной комиссии по приемке продуктов питания;

- является председателем бракеражной комиссии на продовольственном складе;
- осуществляет контроль за работой продуктового склада;
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- обеспечивает наличие всего необходимого инвентаря (столового, кухонного и уборочного) на продуктовом складе и в квартирах;
- обеспечивает организацию приготовления питания в квартирах в строгом соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденным на день меню и технологическими картами.

6.3. Технолог продукции и организации общественного питания:

- является членом приемочной комиссии по приемке продуктов питания на склад;
- является членом бракеражной комиссии на продуктовом складе;
- является членом бракеражных комиссий в квартирах;
- контролирует качество поступающих продуктов, условия хранения и сроки годности;
- обеспечивает отбор суточных проб продуктов в промышленной упаковке мелкой фасовки на продуктовом складе;
- ежедневно составляет меню-раскладку для каждой квартиры с учетом количества детей;
- ежедневно выдает лист-меню на следующий день в квартиры с указанием выхода блюд и калорийности, а также указанием объема блюд для отбора суточных проб;
- ведет учет выполнения натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости;
- контролирует наличие суточных проб в квартирах;
- контролирует технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;

6.4. Заведующая продуктовым складом, кладовщик по питанию:

- знают и соблюдают санитарно-гигиенические правила по питанию;
- являются ответственными за проведение экспертизы поставляемых продуктов питания и наличие сопроводительной документации;
- обеспечивают отказ в приеме продуктов, о которых сигнализируют в письмах о недоброкачественности;
- являются членами бракеражной комиссии на продуктовом складе;
- обеспечивают хранение продуктов питания в строгом соответствии с санитарными правилами;
- выдают продукты в квартиры (по графику) в соответствии с меню;
- ведут соответствующую документацию;

6.5. Старшая медицинская сестра:

- отвечает за наличие санитарных правил;
- проводит первичные и периодические инструктажи с персоналом по соблюдению санитарных правил;

- составляет инструкции по выполнению санитарных правил;
- является председателем бракеражных комиссий в квартирах;
- контролирует работу специалистов по питанию, составляет акты проверок;
- отвечает за наличие личных медицинских книжек;
- организует проведение предварительных и периодических осмотров персонала;

6.6.Дежурная медицинская сестра:

- проводит осмотр работников перед работой и осуществляет допуск к работе своей подписью в «Гигиеническом журнале»;
- является членом бракеражных комиссий в квартирах;
- проводит ежедневный контроль за соблюдением санитарных правил на кухнях (наличие суточных проб, маркировка кухонного инвентаря, технология приготовления пищи, соблюдение утвержденных Инструкций, ведение документации и т.д.);

6.7.Повар, в отсутствие повара: младший воспитатель, помощник воспитателя, социальный педагог, специалист по социальной реабилитации (далее специалист по питанию):

- знает и соблюдает санитарно-гигиенические правила по питанию;
- использует «Пособие по пищевой безопасности» как настольную книгу;
- получает продукты с продуктового склада в соответствии с меню на следующий день, проверяет маркировку;
- обеспечивает чистоту емкостей для получения продуктов и их маркировку;
- утром проверяет наличие маркировки на всех полученных накануне продуктах (дата использования продукта или сырья);
- подбирает технологические карты на все блюда по меню;
- готовит блюда в строгом соответствии с технологией приготовления и технологическими картами;
- является членом бракеражной комиссии и соблюдает Инструкцию по проведению бракеража;
- проводит отбор суточных проб в соответствии с Инструкцией по отбору суточных проб;
- соблюдает все Инструкции, которые имеются на рабочем месте (см. ниже);
- использует одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов и меняет на новые при нарушении целостности;

6.8. Специалист по социальной реабилитации, социальный педагог:

- знает и соблюдает санитарно-гигиенические правила по питанию;
- является членом бракеражной комиссии и соблюдает Инструкцию по проведению бракеража готовой продукции в квартире;
- организует дежурства воспитанников на кухне;
- отвечает за соблюдение дежурными правил по охране труда;
- знает и соблюдает утвержденные Инструкции на кухне;

7. Организация питания в квартирах

7.1. Приготовление питания в Центре организовано в 5-ти квартирах. Непосредственно готовит еду повар квартиры, но остальные работники квартир (специалист по социальной реабилитации, социальный педагог, младший воспитатель, помощник воспитателя) также имеют сертификаты повара 3-го разряда и принимают активное участие в процессе организации питания в квартире.

7.2. Все работники квартир в начале смены получают допуск к работе от медицинского работника и расписываются в Гигиеническом журнале за отсутствие кишечных инфекций и гнойничковых заболеваний у себя и членов их семей.

7.3. Далее повар (или другой специалист по питанию) переодевается в рабочую одежду, проверяет исправность оборудования и знакомится с меню, проверяет наличие продуктов, подбирает технологические карты на каждое блюдо и приступает к приготовлению питания.

7.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции в квартире отбирается суточная проба от каждого готового блюда в соответствии с Инструкцией по отбору суточных проб (**приложение № 2** к настоящему Положению).

7.5. Специалист по социальной реабилитации (или социальный педагог) ежедневно назначает дежурного воспитанника по кухне и специалист по питанию постоянно инструктирует помощника и подробно объясняет алгоритм действий работы на кухне.

7.6. Основным документом в работе специалиста по питанию является меню-раскладка, где указаны наименования блюд и количество продуктов. Все продукты, выданные накануне с продуктового склада, имеют маркировку с датой использования. Если на продукте окажется дата предыдущего дня, то это считается нарушением технологии приготовления блюда (недовложение). Все продукты, которые выданы по меню, должны быть израсходованы строго в этот день.

7.7. В каждой квартире организованы зоны кухни для приготовления пищи и зона гостиной для приема пищи. Зона кухни оборудована следующим набором:

- холодильник для хранения суточного запаса продуктов (при t от $+2$ до $+6$);
- холодильник для хранения суточных проб (t от $+2$ до $+6$);
- морозильная камера для хранения быстрозамороженного сырья,пельменей и т.п. (при $t - 18$);
- 4-х комфорочная электроплита с духовым шкафом и вытяжным зонтом;
- 2-х секционная мойка;
- посудомоечная машина для мытья столовой и кухонной посуды;
- шкафы для хранения кухонной посуды;
- шкафы для хранения столовой посуды;
- шкафы для хранения сыпучих продуктов и бакалеи;

7.8. Зона кухни разделена на 3 зоны:

- зона готовой продукции (далее зона ГП, где работают с уже готовой продукцией для употребления), оборудованная столом ГП, разделочными досками и ножами с маркировкой «ГП» (для разделки вареного мяса, кур, рыбы, вареных овощей, сырых овощей для салатов, зелени); «Гастрономия» (для колбасы, сыра, масла слив.); «Сельдь» (для соленой рыбы); «Хлеб» (для хлеба черного и белого); блендером ГП, теркой ГП, мисками ГП;
- зона сырой продукции (далее зона СП, где работают с продукцией, которая будет вариться, запекаться, т.е. проходить тепловую обработку), оборудованная столом СП, разделочными досками и ножами с маркировкой «СП» (для разделки сырого мяса, сырой рыбы); «СК» (для сырых кур); «СО» (для сырых овощей, которые будут вариться), мясорубкой СП, теркой СП, мисками СП;
- зона мойки состоит из 2-х моек: чистая и грязная, а в некоторых квартирах всего 1 мойка. **Важно** содержать мойки в чистоте! Мыть продукты только в маркированных емкостях: сырые овощи в тазу, сырое мясо, рыбу в мисках СП и т.п. Очистки и шелуху оставлять в тазу, с последующей утилизацией в емкость для отходов. Пищевые отходы выносятся при заполнении емкости не более, чем на 2/3 объема.

7.9. В каждой квартире имеется и ведется следующая документация:

- меню-раскладка на каждый день, утвержденная директором Центра;
- меню на день для ознакомления, с указанием выхода готовых блюд и объема для суточных проб;
- технологические карты на все блюда по меню;
- Гигиенический журнал (в соответствии с приложением №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением № 2/СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4/СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Инструкция по отбору суточных проб (**приложение № 2** к настоящему Положению).
- Инструкция по проведению бракеража готовой продукции (**приложение № 3** к настоящему Положению).
- Инструкция по соблюдению питьевого режима (**приложение №4**).
- Инструкция по обработке кухонной посуды (**приложение № 5**).
- Инструкция по обработке столовой посуды (**приложение № 6**).
- Инструкция по обработке листовых овощей (**приложение № 7**).
- Инструкция по мытью рук для работников кухни (**приложение № 8**).
- Инструкция по уборке кухни и обеденного зала (**приложение № 9**).
- Журнал учета работы бактерицидной лампы.
- Журнал генеральных уборок.
- График мытья холодильников.
- Лист отметки кипячения воды.

8. Требования к приготовлению питания в квартирах.

8.1. В целях сохранения пищевой ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений следует соблюдать правильную технологию приготовления блюд в строгом соответствии с требованиями, установленными в технологических картах на каждое блюдо и кулинарное изделие:

- обработка сырых и готовых продуктов производится на отдельных столах;
- мясо или рыбу дефростируют (размораживают) в мисках СП в холодильнике или на столе СП, повторное замораживание не допускается;
- птицу размораживают в мисках СК, затем промывают и разделяют на доске СК, используя нож СК (для профилактики сальмонеллеза);
- мясной фарш хранят не более 6 часов при t от -2 до $+6$ градусов C ;
- готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также t в толще продукта: для рубленых изделий не ниже $85C$, для изделий из котлетной массы – не ниже $90C$, время выдержки не менее 5 минут;
- котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыбу кусками сначала обжаривают на сковороде с обеих сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в духовом шкафу при температуре $250-280$ градусов C в течение 5-7 минут. Допускается жарка в духовом шкафу без предварительного обжаривания при температуре $250-270$ градусов C в течение 20-25 минут.
- вторые блюда из вареного мяса (кур), мясо для первых блюд после порционирования должны подвергаться повторной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут с момента закипания и храниться в нем до раздачи;
- яйца перед использованием обрабатывают в дезинфицирующем растворе с моющими свойствами (**приложение № 10**), у нас в Центре обработку проводят на продуктовом складе;
- омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течение 8-10 минут при температуре духового шкафа $180-200$ градусов C ;
- яйцо варят 10 минут после закипания воды;
- творожные запеканки должны иметь слой 3-4 см и изготавливаться в жарочном шкафу при температуре $220-280$ градусов C в течение 20-30 минут;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом количестве воды (в соотношении 1:6) без последующей промывки;
- сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5-7 минут с момента закипания;
- любые фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют проточной водой;
- овощи, идущие в питание в натуральном виде (целиком, в салатах), тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают проточной водой;

- листовые овощи и зелень после первичной обработки замачивают в 10% растворе поваренной соли на 10 минут (**приложение № 7**);
 - свежую зелень следует закладывать в готовые блюда во время раздачи (см. технологические карты);
 - овощи урожая прошлого года, употребляемые в виде салатов, допускаются только до марта месяца в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза, после 1 -го марта - только в вареном виде;
 - при приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок;
 - картофель и другие овощи после очистки хранят в холодной воде не более 2-х часов;
 - овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варятся в неочищенном виде, чистка вареных овощей проводится в зоне готовой продукции, заправка растительным маслом производится непосредственно перед их выдачей;
 - хранение не заправленных салатов допускается не более 3-х часов при t от $+ 2$ до $+ 6$ градусов С; хранение заправленных салатов **не допускается**;
 - готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при t от $+ 2$ до $+ 6$ градусов не более 30 минут;
 - отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике при t от $+ 2$ до $+ 6$ градусов не более 6 часов;
 - использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается;
 - сметана используется только в прокипяченном виде (супы, соусы);
 - масло сливочное в каши, для приготовления гарниров добавляется в прокипяченном виде;
- 8.2. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь t не ниже 75 С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 С, холодные супы, напитки – не выше 14 С (t блюд указывается в технологических картах)

9. Заключительные положения

- 9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается приказом директора Центра.
- 9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 9.3. Положение принимается на неопределенный срок.
- 9.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.