

ДЕПАРТАМЕНТ ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

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

П Р И К А З

«18» января 2019

№ 06-Р

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

Во исполнение приказа Департамента труда и социальной защиты населения г. Москвы № 681 от 23.07.2014, а также приказа Министерства здравоохранения 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 ГКУ ЦССВ «Сколковский», строгого соблюдения и выполнения рациона питания детей, соблюдения норм питания и технологии приготовления блюд, с целью усиления контроля за соблюдением действующих санитарно-гигиенических правил и норм, на основании СанПиНа 2.4.3259-15 ««Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»».

Приказываю:

1. Утвердить 4-х недельный 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 и зонд воспитывающихся в ГБУ ЦССВ «Сколковский» и организовать питание согласно утвержденному цикличному (примерному) меню в указанном учреждении.

2. В связи с круглосуточным пребыванием в учреждении детей, организовать питание воспитанников с графиком ежедневного 6-ти разового горячего питания, включая выходные и праздничные дни.

3. Установить следующий режим принятия пищи :

7.40- 8.10- завтрак
9.50-10.10- второй завтрак
13.00-13.30- обед
15.00-15.15- полдник
19.00-19.20- ужин
20.40-20.50- второй ужин

4. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному циклическому меню. В исключительных случаях разрешить 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.

5. Вносить изменения в меню только с разрешения директора учреждения.

6. Разрешить по приказу директора учреждения:

- 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. Медицинской сестре диетической:

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

- ежедневно рассчитывать меню в соответствии с указанным заместителем директора по социальной и воспитательной работе списочным составом детей по группам. Каждые 14 и 28 дней производить расчет по выполнению ежедневных норм питания на каждого ребенка и проводить своевременную корректировку в меню следующих дней.

- один раз в 28 дней производить подсчет количества пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и калорийность рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день) и представлять сведения заместителю директора по медицинской работе.

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

9. Главному бухгалтеру осуществлять контроль за выполнением государственного контракта на поставку продуктов питания и расходованием бюджетных средств, выделенных на оказание комплексных услуг.

10. Осуществлять контроль за качеством поступающей продукции, сырья и полуфабрикатов в соответствии с контрактом бракеражной комиссии в составе: заведующий складом, медицинская сестра диетическая, шеф-повар, медицинский работник, специалист, ведущий претензионную работу. В случае поступления сырья несоответствующего качества, неуказанного в контракте, несоответствующему меню

дня, с нарушениями товарной упаковки и т.п. юрисконсульту составлять претензионные акты в день поставки с возвратом товара на основании служебной записки заведующего складом.

11. Для контроля качества питания детей создать бракеражную комиссию по оценке качества готовой продукции в составе (не менее 5 человек) включив в нее следующих сотрудников:

Председатель

Чудновская Г.В. - врач педиатр (и.о. заместителя директора по медицинской работе)

Члены комиссии:

Рыбалко А.В. - старшая медицинская сестра

Богомолова Т.В. - старшая медицинская сестра

Фадеева И.Г. - заведующий складом

Акимова И.В. - заведующий складом

Крохина А.А. - медицинская сестра диетическая

Тарасов С.К. - шеф-повар

12. Поручить медицинской сестре диетической осуществлять контроль за соблюдением технологии приготовления, выполнением санитарно-гигиенических требований к готовой пище, а также закрепить за диетсестрой ответственность за отбор и хранение суточных проб. В отсутствие указанного лица снятие проб и их хранение возложить на дежурных медицинских работников, участвующих в бракераже пищи.

13. Медицинской службе организовать работу по вопросам соблюдения санитарии и гигиены в столовой согласно требованиям, установленным СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

14. Контроль за санитарным состоянием производственных помещений столовой, соблюдением санитарных и гигиенических требований осуществлять в соответствии с действующими нормативами. Указанный контроль и ведение «журнала здоровья» возложить на старшую медицинскую сестру.

Медицинской службе взять на контроль проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

15. Разработать и контролировать:

- график проведения генеральных уборок в столовой;
- наличие медицинской аптечки на производстве;
- инструкций по разведению дезинфицирующих средств;
- инструкций по мытью столовой и кухонной посуды ручным способом;
- инструкций по обработке яйца и зелени.

16. Возложить контроль на начальника административно-хозяйственного отдела, отвечающего за исправность холодильного оборудования, соблюдения и контроля за температурой и влажностью в помещениях. Особое внимание обратить на помещения, где хранятся товары бакалейной группы, корнеплоды и овощи.

17. Возложить обязанности ведения журнала температурного режима холодильного оборудования всего пищеблока на медицинскую сестру диетическую.

18. Дежурным администраторам в соответствии с графиком приема пищи контролировать организованный прием воспитанниками завтрака, второго завтрака и провожать их в образовательные учреждения по месту учебы. Контролировать прием пищи воспитанниками после школы, на полдник, ужин.

19. Начальнику административно-хозяйственного отдела:

- по заявке шеф-повара согласно установленных норм обеспечивать посудой столовой и кухонной, инвентарем, спецодеждой, а также моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в детском организованном учреждении (столовых яслей, садов, школ)

20. В соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора и СанПиНа 2.4.5.2409-08 проработать вопрос о проведении лабораторных и инструментальных исследований учреждения:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, 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	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз 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
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой	Питьевая вода из	2 пробы	По химическим

воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		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

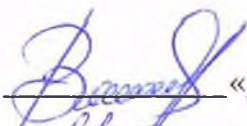
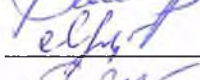
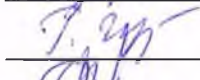

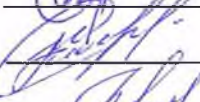

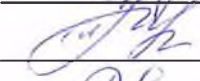
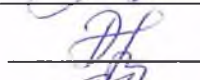
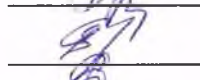
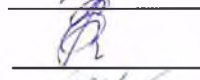
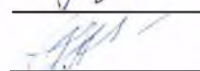
21. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по медицинской работе.

Директор



А.С. Комаров

С приказом ознакомлены:

Ведехина С.В.		«18» января	2019 г.
Ятлова А.А.		«18» января	2019 г.
Чудновская Г.В.		«18» января	2019 г.
Трубицына С.Л.		«18» января	2019 г.
Тарасов С.К.		«18» января	2019 г.
Крохина А.А.		«18» января	2019 г.
Фадеева И.Г.		«18» января	2019 г.
Рыбалко А.В.		«18» января	2019 г.
Богомолова Т.В.		«18» января	2019 г.
Акимова И.В.		«18» января	2019 г.
Пучкова Г.С.		«18» января	2019 г.