

**Государственное бюджетное учреждение города Москвы
Центр содействия семейному воспитанию «Алые паруса»
Департамент труда и социальной защиты населения города Москвы
(ГБУ ЦССВ «Алые паруса»)**

ПРИКАЗ

31 августа 2021 г.

№ 500\1-од

**Об организации
питания воспитанников**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, а также с целью усиления контроля за соблюдением действующих санитарных правил и норм, на основании санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, и санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В связи с круглосуточным пребыванием в ГБУ ЦССВ «Алые паруса» (далее – Центр) детей установить 6-разовое питание согласно графикам питания: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин, которое организовывать в помещениях для приема и (или) приготовления пищи (столовых).

2. Утвердить графики питания по территориям: город Москва, улица Декабристов, дом 8, корпус 3 и город Москва, Ясный проезд, дом 24а (Приложение 1).

3. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденными «Примерным меню для организации питания детей и подростков в возрасте от 1 года до 1,5 лет, Примерным меню для организации питания детей и подростков в возрасте от 1,5 лет до 3-х лет, Примерным меню для организации питания детей и подростков в возрасте от 3 года до 6 лет, Примерным меню для организации питания детей и подростков в возрасте от 7 года до 11 лет, Примерным меню для организации питания детей и подростков в возрасте от 12 до 18 лет ».

3.1. Изменения в меню вносить только с разрешения директора.

4. Для обеспечения контроля качества питания детей в учреждении:

4.1. Создать бракеражную комиссию в составе Председателя и не менее 2-х членов по каждой территории.

4.2. Утвердить положение о бракеражной комиссии ГБУ ЦССВ «Алые паруса» (Приложение 2).

4.3. Выдачу (отпуск) воспитанниками готовой пищи разрешить только после проведения контроля бракеражной комиссии с соответствующими записями в журналах.

5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции непосредственно после приготовления пищи:

5.1. Поварам Степунину П.А., Куликовой Е.Я. по адресу: город Москва, улица Декабристов, дом 8, корпус 3 и поварам Геворгизовой И.А., Цветковой Г.С. по адресу: город Москва, Ясный проезд, дом 24а:

5.1.1. Отбирать суточную пробу от всех готовых блюд согласно меню в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды и т.д. оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Отбор суточной пробы необходимо производить и в отношении пищевых продуктов (блюд) согласно меню, которых выдают получателям социальных услуг в промышленной упаковке мелкой фасовки и готовых к употреблению (йогурты, соки, джемы и т.д.), а также в отношении пищевых продуктов (блюд), не подвергавшихся технологической обработке на пищеблоке учреждения (молоко, кефир, фрукты, конфеты, печенье, пряники и т.д.).

5.1.2. Суточную пробу от приготовленного блюда отбирать из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Посуду с пробами блюд маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

5.1.3. Отобранные суточные пробы сохранять не менее 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

6. Поварам Степунину П.А., Куликовой Е.Я. по адресу: город Москва, улица Декабристов, дом 8, корпус 3 и поварам Геворгизовой И.А., Цветковой Г.С. по адресу: город Москва, Ясный проезд, дом 24а:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд.

6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками.

6.4. Работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку.

7. Шеф-повару П.Н.Кондратьеву:

7.1. Осуществлять общую организацию питания в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм.

7.2. В связи с отсутствием технической возможности обеспечения питания в воспитательных группах по квартирному типу (по принципам семейного воспитания), обеспечить питание исключительно в помещениях для приема и (или) приготовления пищи (столовых). Не допускать организации питания и хранения пищевых отходов в воспитательных группах.

7.3. Обеспечить наличие на пищеблоке:

7.3.1. инструкций по охране труда и технике безопасности, должностных инструкций, действующих санитарно-эпидемических правил и инструкций по работе со специализированным оборудованием.

7.3.2. меню

7.3.3. технологических карт;

7.3.4. суточной пробы;

7.3.5. медицинских аптечек.

7.4. Осуществлять контроль за соблюдением требований по отбору и хранению суточных проб ГБУ ЦССВ «Алые паруса», руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами.

8. Утвердить формы: Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, Журнала бракеража готовой пищевой продукции, Гигиенического журнала (сотрудники), Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3).

9. Назначить следующих ответственных лиц за ведение журналов:

9.1. за ведение «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции» - кладовщиков;

9.2. за ведение «Журнала бракеража готовой пищевой продукции» - бракеражную комиссию;

9.3. за ведение «Гигиенического журнала (сотрудники)» - ответственных лиц, назначенных приказом директора Центра;

9.4. за ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования» - кладовщиков;

9.5. за ведение «Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях» - кладовщиков.

10. Ответственность за организацию питания детей каждой воспитательной группы несут социальные педагоги, младшие воспитатели и помощники воспитателей, закрепленные за воспитательной группой воспитанников.

10.1. Во время приема пищи детьми социальным педагогам, младшим воспитателям и помощникам воспитателей, закрепленным за воспитательной группой воспитанников, заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков. Не допускать организации питания и хранения пищевых отходов в воспитательных группах.

11. Довести настоящий приказ до сведения сотрудников и ознакомить ответственных исполнителей с настоящим приказом под роспись. Копию передать на пищеблок.

12. Контроль над исполнением приказа возложить на заместителя директора С.В.Быкову.

Директор

Н.Г. Макарова



С приказом ознакомлен(а):

1. Быкова СВ 31.08.2021 [Signature]
2. Кондратьев П.К. 31.08.2021 [Signature]
3. Тладун О.В. 31.08.2021 [Signature]
4. Шенурин С.А. 31.08.2021 [Signature]
5. Мухомова Т.С. 31.08.2021 [Signature]
6. Федоркина И.А. 31.08.2021 [Signature]
7. Куренкова Е.А. 31.08.2021 [Signature]
8. Жукова А.И. 31.08.2021 [Signature]

**Государственное бюджетное учреждение города Москвы
Центр содействия семейному воспитанию «Алые паруса»
Департамент труда и социальной защиты населения города Москвы
(ГБУ ЦССВ «Алые паруса»)**

ПРИКАЗ

23 января 2023 г.

№ 36/3 -од

**О внесении изменений в приказ
ГБУ ЦССВ «Алые паруса»
от 31.08.2021 г. № 500/1-од
«Об организации питания
воспитанников»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, а также с целью усиления контроля за соблюдением действующих санитарных правил и норм, на основании санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, и санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, в связи с принятием на работу нового сотрудника по должности повар

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения в п. 5.1 и в п. 6 приказа ГБУ ЦССВ «Алые паруса» от 31.08.2021 г. №500/1-од «Об организации питания воспитанников», заменив «Степунину П.А.» на «Шепляковой Л.А.» и изложив в следующей новой редакции:

«5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции непосредственно после приготовления пищи:

5.1. Поварам Шепляковой Л.А., Куликовой Е.Я. по адресу: город Москва, улица Декабристов, дом 8, корпус 3 и поварам Геворгизовой И.А., Цветковой Г.С. по адресу: город Москва, Ясный проезд, дом 24а:

5.1.1. Отбирать суточную пробу от всех готовых блюд согласно меню в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды и т.д. оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Отбор суточной пробы необходимо производить и в отношении пищевых продуктов (блюд) согласно меню, которых выдают получателям социальных услуг в промышленной упаковке мелкой фасовки и готовых к употреблению (йогурты, соки, джемы и т.д.), а также в отношении пищевых продуктов (блюд), не подвергавшихся технологической обработке на пищеблоке учреждения (молоко, кефир, фрукты, конфеты, печенья, пряники и т.д.).

5.1.2. Суточную пробу от приготовленного блюда отбирать из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Посуду с пробами блюд маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

5.1.3. Отобранные суточные пробы сохранять не менее 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

6. Поварам Шепляковой Л.А., Куликовой Е.Я. по адресу: город Москва, улица Декабристов, дом 8, корпус 3 и поварам Геворгизовой И.А., Цветковой Г.С. по адресу: город Москва, Ясный проезд, дом 24а:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд.

6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками.

6.4. Работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку.»

2. Шеф-повару П.Н.Кондратьеву организовать работу в соответствии с настоящим приказом и ознакомить повара Шеплякову Л.А. с приказом ГБУ ЦССВ «Алые паруса» от 31.08.2021 г. №500/1-од «Об организации питания воспитанников» и настоящим приказом под роспись.

3. Делопроизводителю довести настоящий приказ до сведения сотрудников и ознакомить ответственных исполнителей с настоящим приказом под роспись. Копию передать на пищеблок.

4. Контроль над исполнением приказа возложить на заместителя директора С.В.Быкову.

Директор

Н.Г. Макарова



С приказом ознакомлен(а):

23.01.2023

[Signature]

/Л.А.Шеплякова/

23.01.2023

[Signature]

/П.Н.Кондратьев/

23.01.2023

[Signature]

/С.В.Быкова/

ГБУ ЦССВ «Алые паруса»
по адресу: ул. Декабристов, д.8 кор.3

ГРАФИК ПИТАНИЯ

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона питания ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- Соблюдение всех гигиенических требований к питанию (безопасность питания).

Количество приемов пищи в учреждении – 6

Будни

Завтрак – с 7.40 - 8.00

Завтрак 2 - 10.00-11.15

Обед – с 13.00 до 15.00

Полдник – с 15.30 -16.30

Ужин-1 – с 18.30 – 19.30

Ужин 2 – с 20.30 – 21.00

Выходные и праздничные дни

Завтрак – с 7.40 - 9.30

Завтрак 2 - 10.00-11.15

Обед – с 13.00 до 15.00

Полдник – с 15.30 -16.30

Ужин-1 – с 18.30 – 19.30

Ужин 2 – с 20.30 – 21.00

При разработке меню учитываются возрастные группы: 1-1,5 лет, 1,5-3 лет, 3-6 лет, 7-11 лет, 12-18 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших, средних и старших детей. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

ГБУ ЦССВ «Алые паруса»
по адресу: ул. Ясный проезд, д.24А

ГРАФИК ПИТАНИЯ

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона питания ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- Соблюдение всех гигиенических требований к питанию (безопасность питания).

Количество приемов пищи в учреждении – 6

Будни

Завтрак – с 7.40 - 8.00

Завтрак 2 - 10.00-11.15

Обед – с 13.00 до 15.00

Полдник – с 15.30 -16.30

Ужин-1 – с 18.30 – 19.30

Ужин 2 – с 20.30 – 21.00

Выходные и праздничные дни

Завтрак – с 7.40 - 9.30

Завтрак 2 - 10.00-11.15

Обед – с 13.00 до 15.00

Полдник – с 15.30 -16.30

Ужин-1 – с 18.30 – 19.30

Ужин 2 – с 20.30 – 21.00

При разработке меню учитываются возрастные группы: 1-1,5 лет, 1,5-3 лет, 3-6 лет, 7-11 лет, 12-18 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших, средних и старших детей. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

**Положение о бракеражной комиссии
Государственного бюджетного учреждения города Москвы Центр
содействия семейному воспитанию «Алые паруса» Департамента труда и
социальной защиты населения города Москвы**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии ГБУ ЦССВ «Алые паруса» разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Центра.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Центра, либо если в таких решениях прямо указаны работники Центра, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников Центра, а также воспитанников;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества питания воспитанников Центра.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Центр сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объема всех приготовленных в Центре блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. СОСТАВ КОМИССИИ

3.1. Комиссия утверждается приказом Директора и состоит из Председателя и не менее чем 2-х членов.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии распоряжением директора Центра могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Центра.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

3.4. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, Председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

- а) организует и руководит деятельностью Комиссии;
- б) обеспечивает членов Комиссии стерильной одеждой, приборами и оборудованием;
- в) информирует руководство и работников Центра о деятельности Комиссии;
- г) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

4. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ

4.1. Члены Комиссии в любом составе (при наличии специальной одежды) вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.4. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) воспитанникам из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

4.3. Комиссия по утвержденным для каждого вида блюд, изделий и полуфабрикатов программам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

4.4. Результаты контроля немедленно регистрируются в:

4.4.1. Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

4.4.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Центра.

4.5. Выдача (отпуск) воспитанникам готовой пищи (или: полуфабрикатов) разрешается только после проведения контроля Комиссией с соответствующими записями в журналах.

4.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.7. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

4.8. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.9. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.10. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции. Добросовестность, компетентность, разумность членов Комиссии предполагаются.

5.2. Все работники Центра обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Центра обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники Центра и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором Центра и вступают в силу после их утверждения.

Формы учетной документации пищеблока (рекомендуемые СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Форма 1. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Примечание:

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2. «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Форма 3. «Гигиенический журнал (сотрудники)»

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Примечание:

* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

