



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РЕСПУБЛИКА ХАКАСИЯ

РОССИЯ ФЕДЕРАЦИЯЗЫ
ХАКАС РЕСПУБЛИКАЗЫ

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
ХАКАС РЕСПУБЛИКАНЫУ ИСТЕНИС ПАЗА ХАЛЫХ САРИНАУ АРАЧЫЛАХАУ МИНИСТЕРСТВОЗЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«САЯНОГОРСКИЙ РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
ДЛЯ ДЕТЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ»
ХАКАС РЕСПУБЛИКАНЫҢ ХАЗНА БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЕЗИ «САЯНОГОРСКАҒЫ ХАЗЫХТАРЫ
УЙАН ОЛҒАННАРҒА РЕАБИЛИТАЦИЯ КІНІ»

ПРИКАЗ

«04» июль 2023 г.

№ 111

г. Саяногорск

Об утверждении Положения ГБУ РХ
«Саяногорский реабилитационный центр
для детей» об организации питания
получателей социальных услуг

В соответствии Федеральным законом РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О
качестве и безопасности пищевых продуктов» ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие с 04.07.2023 Положение ГБУ РХ
«Саяногорский реабилитационный центр для детей» об организации питания
получателей социальных услуг.

2. Ознакомить с Положением ГБУ РХ «Саяногорский реабилитационный
центр для детей» об организации питания получателей социальных услуг:
- руководителей структурных подразделений – делопроизводителю
Дроновой Л.И.

- работников, организовывающих питание получателей социальных услуг –
руководителям структурных подразделений.

3. Признать утратившим силу Положение об организации питания
получателей социальных услуг утвержденное приказом директора ГБУ РХ
«Саяногорский реабилитационный центр для детей» 06.07.2021 №40.1.

Директор

Т.В. Овчинникова

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГБУ РХ «Саяногорский
реабилитационный центр для детей»

Т.В. Т.В. Овчинникова

17 июля 2023 года



ПОЛОЖЕНИЕ

**Государственного бюджетного учреждения Республики Хакасия
«Саяногорский реабилитационный центр
для детей с ограниченными возможностями»
об организации питания получателей социальных услуг**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания получателей социальных услуг разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральным Законом Российской Федерации № 47-ФЗ от 01.03.2020г. «О внесении изменений в Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 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»; Приказом Министерства труда и социальной защиты Республики Хакасия от 23.11.2022г №406д «Об утверждении норм питания и нормативов обеспечения мягким инвентарем и площадью жилых помещений при предоставлении социальных услуг в государственных организациях социального обслуживания Республики Хакасия»; Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству №П-6 от 15.06.1965г; Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству №П-7 от 25.04.1966г; другими нормативными правовыми актами Российской Федерации и республики Хакасия регламентирующими деятельность учреждения, осуществляющих социально-реабилитационную деятельность, а также Уставом учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания получателей социальных услуг разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания получателей социальных услуг, укрепления их здоровья, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений во время пребывания в учреждении.

1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания получателей социальных услуг, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией учреждения и получателями социальных услуг.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, определяет основные цели и задачи организации питания в учреждение, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также

финансирование расходов на питание в учреждении, утверждается приказом директора учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Обеспечение получателей социальных услуг питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди получателей социальных услуг инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока.

3.1. Лица, поступающие на работу на пищеблок должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинский персонал (члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) проводит ежедневный осмотр работников, занятых при изготовлении продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи и рук и открытых поверхностей тела. Признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение № 1) на бумажном или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты, тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику, проводящему осмотр перед началом смены;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд. Приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно – гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения , изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многообразные средства и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источником выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединиться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (Приложение № 2).

Журналы можно вести в бумажном и электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов.

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения с момента подписания договора (контракта).

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Учреждения.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе технологическими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технологических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 3).

5. Условия и сроки хранения продуктов.

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем шеф-повара и кладовщика Учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие таковой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами.

5.6. Пищеблок должен быть обеспечен достаточным количеством холодильников и холодильных камер. Кроме этого, должны иметься кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и кладовая для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к приготовленной пище.

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента приготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации на следующий день;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном или электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов и напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

7. Нормы питания и физиологические потребности детей в пищевых веществах.

7.1. Получатели социальных услуг получают питание согласно установленному и утвержденному директором учреждения режиму питания (приложение 4).

7.2. Питание должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденному директором Учреждения (Приложение № 5).

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.

7.4. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с директором Учреждения запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) диетсестрой (медицинской сестрой постовой) составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню не допускаются.

7.6 Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима Учреждения) для каждой возрастной группы.

7.7. Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту получателей социальных услуг (Приложение № 6).

7.8. При составлении меню для разного возраста получателей социальных услуг учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение № 7);
- объем блюд для каждой возрастной группы (Приложение № 8);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно – кишечного заболевания или отравления (Приложение № 9).

7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение № 10).

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато – географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания получателей социальных услуг основных пищевых веществ (Приложение № 11).

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания получателей социальных услуг микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая соль промышленного выпуска, обогащенная микроэлементами. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей и взрослых должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. На информационных стендах в группах вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп получателей социальных услуг с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания получателей социальных услуг.

7.13. Для постановки получателя социальных услуг на индивидуальное (специальное, лечебное) питание – родителю (законному представителю) необходимо написать заявление о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, предоставив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания (Приложение № 12).

7.14. Индивидуальное меню должно быть разработано диетсестрой Учреждения с учетом заболевания получателя социальных услуг (по назначению лечащего врача по месту жительства).

7.15. Получатели социальных услуг, нуждающиеся в лечебном или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню, или пищей, приобретенной в торговой сети.

8. Порядок организации питания в Учреждении

8.1. Организация питания получателей социальных услуг является обязательным направлением деятельности Учреждения.

8.2. Обеспечение питанием получателей социальных услуг осуществляется за счет субсидий на выполнение государственного задания, субсидий на иные цели и средств от приносящей доход деятельности Учреждения.

8.3 Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно – управленческих решений, направленных на обеспечение получателей социальных услуг полноценным горячим питанием, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультаций и разъяснительной работы с получателями социальных услуг.

8.4. Для получателей социальных услуг в стационарной форме оказания услуг предусматривается организация 3 разового горячего питания, а также второй завтрак, полдник, второй ужин в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8.5. Для получателей социальных услуг в полустационарной форме оказания услуг предусматривается для детей – получателей социальных услуг 3 разовое питание: горячий обед, второй завтрак, полдник. Для сопровождающих – горячий обед.

8.6. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с утвержденным меню, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико – технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.7. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания получателей социальных услуг в Учреждении должны соблюдаться следующие требования:

- питание должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для получателей социальных услуг, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПин 2.3/2.4.3590-20

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи;

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого получателя социальных услуг;

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели учреждению

8.8. При организованных перевозках групп получателей социальных услуг автомобильным транспортом и при проведении массовых мероприятий с участием детей – получателей социальных услуг менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за

исключением ночного времени с 23-00 до 7-00 утра) должно быть организовано горячее питание.

8.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей указан в Приложении №9.

8.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.11. Отбор суточной пробы осуществляется назначенными ответственными работниками пищеблок (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100г;

8.12. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном месте/холодильнике при температуре от +2 С до +6С.

8.13. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 14).

8.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.15. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой

продукции). Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции.

8.16. В компетенцию директора Учреждения по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиками.

8.17. Режим питания устанавливается в зависимости от формы получения социальных услуг (стационарная форма, полустационарная форма).

9. Порядок организации питьевого режима в Учреждении

9.1. Питьевой режим в Учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей – получателей социальных услуг должны осуществляться с соблюдением следующих условий:

9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;

9.1.2. Питьевой режим должен быть организован с использованием кипяченой питьевой воды в группах.

9.1.3. 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 1,5л. на одного получателя социальных услуг.

9.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

9.3. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества

получателей социальных услуг (списочный состав), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

9.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи получателям социальных услуг, кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкостях, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промыться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды. Ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

10. Ответственность и контроль за организацией питания.

10.1. Директор Учреждения создает условия для организации качественного питания получателей социальных услуг и несет персональную ответственность за организацию питания в Учреждении.

10.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в Учреждении отражаются в должностных инструкциях.

10.3. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляет директор, старшая медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора.

10.4. Директор Учреждения обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечение пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой кухонной посуды, спецодеждой, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

10.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеража готовой продукции осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно–транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно – эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в Гигиеническом журнале (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного получателя социальных услуг;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) суточного рациона физиологическим потребностям получателей социальных услуг (ежемесячно).

10.6. Лицо, ответственное за организацию питания:

- формирует списки по питанию, в том числе по лечебным столам для предоставления питания получателям социальных услуг;
- обеспечивает учет фактического пребывания получателей социальных услуг, контролирует ежедневный порядок учета получения питания получателями социальных услуг на группах;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания получателей социальных услуг;
- вносит предложения по улучшению питания.

Приложение №1
к Положению ГБУ РХ «Саяногорский реабилитационный центр для детей»
об организации питания

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудников об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудников и членов их 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)
1.							
2.							
3.							

**Количество приемов пищи в зависимости от формы оказания услуг
(стационарная/ полустационарная)**

Форма оказания социальных услуг	Продолжительность нахождения получателей социальных услуг в организации	Количество обязательных приемов пищи
Стационарная форма – дети в сопровождении	Круглосуточно, 14 дней	6 приемов пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Стационарная форма - сопровождающие	Круглосуточно, 14 дней	3 приема пищи: завтрак, обед, ужин
Стационарная форма – дети без сопровождения	Круглосуточно, 14 дней	6 приемов пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Полустационарная форма - дети в сопровождении	В рабочие дни недели с 9-00 до 17-00, 10 дней	3 приема пищи: второй завтрак, обед, полдник
Полустационарная форма -сопровождающие	В рабочие дни недели с 9-00 до 17-00, 10 дней	1 прием пищи: обед

Приложение №5
к Положению ГБУ РХ «Саяногорский реабилитационный центр для детей»
об организации питания

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 до 3 лет, 4-6 лет, 7-11лет, 12 и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак:							
Итого на завтрак:							
второй завтрак							
Итого на второй завтрак							
обед							
Итого на обед							
полдник							
Итого на полдник							
ужин							
Итого на ужин							
паужин							
Итого на второй ужин							
.....и так далее по дням							
Неделя 2							
День 1							
завтрак:							
Итого на завтрак:							
второй завтрак							
Итого на второй завтрак							
обед							
Итого на обед							
полдник							
Итого на полдник							
ужин							
Итого на ужин							
.....и так далее по дням							

**Масса порций для получателей социальных услуг в зависимости от
возраста (в граммах)**

Блюдо	Масса порций, г			
	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюда завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао –напиток, сок и др.)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

**Среднесуточные наборы пищевой продукции
для получателей социальных услуг
(в нетто г, мл на 1 получателя социальных услуг в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группа пищевой продукции	Итого за сутки,г			
		1-3 года	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
1.	Хлеб ржаной	30	50	100	150
2.	Хлеб пшеничный	70	90	200	250
3.	Мука пшеничная	16	25	40	42
4.	Крупы, бобовые	45	45	60	75
5.	Макаронные изделия	45	45	60	75
6.	Картофель	180	240	300	400
7.	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10%от общего количества овощей), в том числе томат –пюре, зелень, г	200	300	400	475
8.	Фрукты свежие, ягоды	250	260	300	300
9.	Сухофрукты	15	15	15	20
10.	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	150	200	200	200
11.	Мясо 1 категории	100	100	110	110
12.	Птица 1 категории (цыплята – бройлеры, потрошенные -1 кат.)	20	30	40	50
13.	Рыба (филе), в том числе филе слабо –или малосоленое	27	42	80	110
14.	Молоко	600	550	500	500
15.	Кисломолочная пищевая продукция	600	550	500	500
16.	Творог (5-9% м.д.ж.)	50	50	60	70
17.	Сыр	10	10	12	12
18.	Сметана	8	10	10	11
19.	Масло сливочное	30	35	45	51
20.	Масло растительное	7	10	15	19
21.	Яйцо, шт.	1	1	1	1
22.	Сахар, в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции).	35	55	65	70
23.	Кондитерские изделия	20	25	30	30
24.	Чай	0,2	0,5	1	1
25.	Какао -порошок	-	0,5	2	2
26.	Колбасные изделия	-	10	10	25
27.	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,4	0,6	0,6
28.	Крахмал	2	2	3	3
29.	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5	6	8
30.	Специи	1	1	2	2

Приложение №8
к Положению ГБУ РХ «Саяногорский реабилитационный центр для детей»
об организации питания

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в грамма –не менее)

Показатели	1-3 лет	3-7лет	7-12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей на основании
САНПИН 2.3/2.4.3590-20 от 27.11.2020г. «Санитарно - эпидемиологические
требования к организации общественного питания населения»**

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. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления и продукция общественного питания.
4. **Мясные продукты:** мясо и птица – отварные, жареные, тушёные, сушёные, копчёные, вяленые; пельмени, манты, пироги и блинчики с мясом; сэндвичи, самса, гамбургеры; заливные, студни и холодцы; паштеты из печени и мяса, шашлык.
5. **Колбасные изделия:** колбасы, сосиски, сардельки (варёные, копчёные, жареные).
6. **Рыба и морепродукты:** отварные, жареные, тушёные, сушёные, копчёные, сырые; суши и роллы; рыбные котлеты и рулеты; студни и заливные из рыбы.
7. Жареная во фритюре пищевая продукция (картофель фри, морепродукты, овощи).
8. **Молочные продукты:** молоко, сметана, сливки, творог; кисломолочные продукты собственного изготовления; йогурты в нестандартной упаковке; сырки.
9. **Салаты и винегреты** любого вида; маринованные овощи и фрукты; соусы; майонез; кетчуп; пряности (горчица, хрен, перец); овощи варёные и сырые, уксус.
10. **Грибы** (варёные, жареные, маринованные, солёные) и блюда с их добавлением.
11. **Консервы** мясные, рыбные, овощные; консервированные каши; фрикадельки.
12. **Яйца** (куриные, перепелиные) и блюда с их использованием (омлет, глазунья).
13. **Кондитерские изделия:** торты, пирожные, рулеты с масляным и сливочным кремом, желе, муссы, взбитые сливки, сгущенное молоко, сгущенное какао, карамель, в том числе леденцовая.
14. **Кулинарные изделия:** ватрушки, сочни, беляши, чебуреки, кулебяки, расстегаи, пицца с начинкой из мяса, птицы, рыбы, ливера, яиц, творога.

15. Напитки: газированные на основе ароматизаторов и красителей (пепси-кола, кока-кола, спрайт); тонизирующие напитки (в том числе энергетические), питьевая газированная вода; морсы и квас собственного приготовления; кофе, чай.

16. Фрукты: экзотические; фрукты плохо поддающиеся обработке (персики, абрикосы); ягода (малина, виктория, земляника, клубника); виноград.

17. Продукты быстрого приготовления (содержащие искусственные красители, стабилизаторы и консерванты): супы, каши, лапша; картофельные и кукурузные чипсы; солёные сухарики, снеки.

18. Орехи, семечки, сухофрукты, ягода сушёная, ягода замороженная, ядро абрикосовой косточки, восточные сладости (в любом виде).

19. Арбузы, дыни.

20. Мороженое порционное и торты из мороженого.

21. Жевательная резинка.

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		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 категории)	17
		Мясо (говядина II категории)	14
		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	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Мясо (говядина)	87
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Морковь	154
		Свекла	118
		Горошек зеленый консервированный	64
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово -ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение №11
к Положению ГБУ РХ «Саяногорский реабилитационный центр для детей»
об организации питания

Потребность в пищевых веществах, энергии (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3г	3-7л.	7-12 лет	12 лет и старше
Белки (г/сут)	42	54	77	90
Жиры (г/сут)	47	60	79	92
Углеводы (г/сут)	203	261	335	383
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720

Приложение №12
к Положению ГБУ РХ «Саяногорский реабилитационный центр для детей»
об организации питания

**Заявление о предоставлении лечебного питания
получателям социальных услуг с заболеваниями**

Директору ГБУ РХ
«Саяногорский реабилитационный
центр для детей»

от _____

заявление.

Прошу рассмотреть индивидуальный подход к организации питания для моего ребенка _____ года рождения по состоянию здоровья. Документ, подтверждающий наличие заболевания у ребенка – прилагается.

Личная подпись _____
«__» _____ 202_г.

**Распределение в процентном отношении потребления
пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости
от времени пребывания получателя социальных услуг в Учреждении**

Вид оказания услуг	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, %
Стационарная форма (дети – получатели услуг)	завтрак	20
	второй завтрак	5
	обед	35
	полдник	15
	ужин	20
	второй ужин	5
Полустационарная форма (дети – получатели услуг)	второй завтрак	5
	обед	35
	полдник	15

