

**Государственное казенное учреждение социального обслуживания
Ростовской области центр помощи детям, оставшимся без попечения
родителей, «Кочетовский центр помощи детям»
(ГКУСО РО Кочетовский центр помощи детям)
346633, Ростовская область Семикаракорский р-н ст.Кочетовская пер.11 д.24**

ПРИКАЗ

09.01.2023

ст. Кочетовская

№ 18

«Об организации питания и проведении санитарно-гигиенических мероприятий в ГКУСО РО Кочетовском центре помощи детям в 2023 году»

В соответствии с уставом ГКУСО РО Кочетовского центра помощи детям, руководствуясь постановлением Правительства Ростовской области от 03.08.2012 № 726 «О предоставлении мер социальной поддержки детям – сиротам, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей-сирот и детей, а так же отдельным категориям обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области, а так же постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (вместе с Сан-ПиН 2.3.4.3590-20 «санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), в целях организации рационального питания воспитанников ГКУСО РО Кочетовского центра помощи детям.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить 6-кратный прием пищи (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин) с интервалами 3,0 - 3,5 часа в соответствии с возрастом, режимом дня, нормой продуктов питания.
2. Возложить ответственность на диетическую сестру Чистякову Л.В. за:
 - составление ежедневного меню-раскладки, с использованием примерного меню;
 - проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
 - контроль над условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
 - оценку с гигиенических позиций технологии и приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи);
 - бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале;
 - осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков;

- контроль над выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;
- осмотр сотрудников пищеблока и детей – дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- каждые 10 дней контроль над выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
- один раз в месяц подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день);
- индивидуализацию питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний по назначению врача;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

3. Возложить на медсестру по смене контроль над правильностью отбора и хранением суточной пробы;

контроль над санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды.

4. Возложить ответственность на кладовщика Ломову И.Г. за получение, транспортировку и хранение продуктов питания в соответствии с требованиями:

завозить пищевые продукты, соответствующие требованиям действующей нормативно-технической документации, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам, соответствующие товарные накладные

транспортировку продуктов осуществлять только специальным автотранспортом. В случае не предоставления поставщиком специализированного автотранспорта немедленно информировать об этом директора для принятия дальнейших мер по устранению нарушений продукты перевозить в закрытой, маркированной таре, которую не используют для хранения сырья и готовой продукции на пищеблоке.

хранение продуктов организовать в кладовой, таре поставщика (ящики, коробки, баки) и в маркированной производственной таре. Категорически запрещается использование кладовых под складирование хоз. инвентаря и прочего;

хранение скоропортящихся продуктов осуществлять в соответствии с t^0 режимами, установленными для конкретных видов продукции;

не принимать к приему на склад: мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; сельскохозяйственная птица и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств; утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности, бомбажем; крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и плоды с признаками гниения; грибы; особо скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации или на грани его истечения; продукция растениеводства без удостоверения о качестве.

5. Возложить ответственность на персонал пищеблока Феденко А.А. и Потемкину Л.Н., за уборку пищеблока, качеством приготовления пищи в соответствии с требованиями СанПиНа.

6. Персоналу пищеблока:

Производить кулинарную обработку пищевых продуктов в соответствии с рецептурой блюд и кулинарных изделий для детей, технологических карт, разработанных Марчуком, М.П. Могильным, В.А. Тутельяном.

Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варить в неочищенном виде, а затем очищать в варочном цехе. Не следует заблаговременно варить овощи (накануне дня их использования). Заправлять винегреты и салаты растительным маслом непосредственно перед их выдачей.

Овощи, употребляемые в натуральном виде (целиком, в салатах), тщательно перебирать, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывать проточной водой, очищать и повторно тщательно промывать. Для профилактики иерсиниоза овощи урожая прошлого года, употребляемые в виде салатов, допускаются только до марта месяца.

В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не проводить предварительное (до кулинарной обработки) замачивание овощей. При приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок.

Любые фрукты, включая цитрусовые, тщательно мыть водой. Следует соблюдать правила сохранности витаминов в корнеплодах и овощах: кожуру чистить тонким слоем, закладывать только в кипящую воду (вода должна покрывать овощи), варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, порционные куски рыбы обжаривать с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводить до готовности в жарочном шкафу при температуре 250⁰-280⁰С в течение 5-7 мин. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250⁰-270⁰С в течение 20-25 мин.

Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливать бульоном и кипятить в течение 5-7 мин. Сосиски, вареные колбасы отваривать без оболочки в течение 5 мин с момента закипания воды, закладывать их в кипяток небольшими партиями.

При приготовлении омлета смесь яиц с другими компонентами выливать на смазанный жиром противень слоем 2,5-3,0см и готовить 8-10 мин при температуре жарочного шкафа 180-200⁰С. Омлет из меланжа не готовится.

Творожную запеканку выпекать в жарочном шкафу при температуре 180-200⁰с в течение 20-30 мин, при высоте слоя 3-4см. Сырники из творога подлежат повторной 3-5-минутной термической обработке.

Яйцо варить 10 минут с момента закипания воды. Молоко кипятить не более 2-3 мин. Молоко повышенной кислотности (самоквас) может быть использовано только для приготовления изделий из теста, подвергающихся воздействию высокой температуры (250-270⁰).

7. В целях предупреждения возникновения и распространения токсикоинфекций не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;

не изготавливать простоквашу, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морсы, квас, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), форшмаки из сельди, изделия во фритюре;

не употреблять грибы, фляжное молоко без кипячения, не пастеризованный творог, сметану и зеленый горошек без термической обработки, блинчики с творогом из не пастеризованного молока, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической упаковке.

Кефир, ряженку, простоквашу порционировать непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы, чашки.

Загрязненная тара подлежит предварительной обработке. Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

Не рекомендуется использовать в питании детей сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30% растительных компонентов.

Выдачу готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций, отпускаемых на воспитанников. Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используется вымеренная посуда, разливательные и гарнирные ложки. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов: масла в каши и гарниры, сахара в третьи блюда и пр.

Ежедневную суточную (48-часовую) пробу готовой продукции в объеме 100,0 г (штучные изделия целиком) отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохранять в холодильнике при температуре 2-6 градусов. Контроль за правильностью отбора и хранения осуществлять медицинским работникам.

В целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо четко выполнять санитарный режим. В помещении пищеблока ежедневно проводить тщательную влажную уборку: подметание и мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и унитазов. Еженедельно с применением моющих средств мыть стены, очищать стекла и осветительную арматуру. Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

8. Прием пищи проводить в столовой, по утвержденному директором графику приема пищи, мытье посуды проводить в двухсекционной ванне следующим образом:

удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в бачки для отходов; мытье в воде температурой не ниже 40⁰С с добавлением моющих средств;

мытье в воде той же температуры с добавлением моющих средств, но и в количестве в два раза меньше, чем в первой секции;

ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой температурой не ниже 65⁰С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Режим мытья стеклянной (чайной) посуды:

мытье водой температурой не ниже 40⁰С с добавлением моющих средств;

ополаскивание проточной водой температурой не ниже 65⁰С.

Вымытые столовые приборы ошпаривать кипятком, либо прокалывать в жарочном шкафу в течение 2-3 мин.

Чистые столовые приборы хранить в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических кассетах, которые ежедневно промывают. Чистую посуду хранить в специальных шкафах и на закрытых полках. В качестве столовой посуды не использовать посуду из алюминия и пластмассы (тарелки, кружки).

Щетки, мочалки для мытья посуды ежедневно в конце рабочего дня тщательно промывать горячей водой с моющим средством, кипятить 10-15 мин либо дезинфицировать (0,5%-ным раствором хлорамина – 30 мин), ополаскивать, просушивать и хранить в промаркированной таре.

Дезинфекцию посуды проводить в случае карантина в учреждении, а также в период подъема инфекционных заболеваний. Обеденные столы после каждого приема пищи промывать горячей водой с моющим средством и ополаскивать чистой водой.

9. Регулярно медперсоналу и техперсоналу проводить санитарно-гигиенические мероприятия и профилактическую дезинфекцию.

При проведении профилактической дезинфекции обязательной обработке с применением дезинфицирующих средств подлежат места общего пользования: туалеты, ваннные комнаты, душевые, буфет, столовая, а также санитарный пропускник, медицинский кабинет, изолятор.

В помещениях пищеблока (кухни, кладовые и пр.) проводить борьбу с мухами, тараканами и грызунами. На территории участка необходимо дезинфицировать площадки для сбора мусора и мусоросборники. Необходимо проводить также дезинсекционные (борьба с мухами, вшами и др.) и дератизационные (борьба с грызунами) мероприятия.

Уборку помещения проводить ежедневно 2 раза в день при открытых фрамугах или окнах с применением моющих средств (мыло, кальцинированная сода).

Окна снаружи, изнутри и оконные проемы необходимо мыть не реже 2 раз в год (весной и осенью).

В теплое время года с целью предупреждения залета в помещение мух, устанавливать москитные сетки на окна, использовать механические методы

борьбы с мухами: липкие ленты, мухоловки и наиболее безопасные химические средства.

При проведении текущей дезинфекции, после освобождения столовой и чайной посуды от остатков пищи, ее погружают в один из дезинфицирующих растворов, указанных в табл. 2.11. или кипятить в 2%-ном растворе соды 15 мин. После этого посуду вымыть, ополаснуть горячей водой и высушить.

10. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по АХР Чувилькина А.А. и медсестру Чистякову Л.В.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор ГКУСО РО Кочетовского
центра помощи детям

Л.М. Никитченко

С приказом ознакомлены:

Зам.директора по АХР

Медсестра

Медсестра

Повар

Повар

Медсестра

Уборщик служебных помещений

Уборщик служебных помещений

Кладовщик

А.А. Чувилькин

Г.В. Белик

Г.А. Бондаренко

Л.Н. Потемкина

А.С. Феденко

Л.В. Чистякова

Т.Ф. Иванова

Л.Ф. Оськина

И.Г. Ломова