

КОМИТЕТ
ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное учреждение Ленинградской области
центр помощи детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей
«Тихвинский ресурсный центр по содействию семейному устройству»

ПРИКАЗ

от 30 декабря 2022 года

№ 613

Тихвин

Об организации питания воспитанников на 2023 год

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания в ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр» фельдшера Веремейко Тамару Сергеевну, на период отсутствия фельдшера ответственность возложить на врача-педиатра Гуськову Н.В.
2. Утвердить меню с 01.01.2022 года для организации питания детей ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр» в возрасте от 1 года до 3 лет.
3. Утвердить меню с 01.01.2022 года для организации питания детей ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр» в возрасте с 3 лет до 7 лет.
4. Утвердить меню с 01.01.2022 года для организации питания детей ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр» в возрасте с 7 лет до 11 лет.
5. Утвердить меню с 01.01.2022 года для организации питания детей ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр» в возрасте с 12 лет и старше.
6. Утвердить технологические карты по приготовление блюд.
7. Организовать питание воспитанников в учреждении с 01.01.2024 года в соответствии с:
 - 7.1. меню для организации питания детей ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр» от 1 до 3 лет, в том числе технологических карт, утвержденной директором.
 - 7.2. меню для организации питания детей ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр» от 3 до 7 лет в том числе технологических карт, утвержденной директором.

- 7.3. меню для организации питания детей ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр» от 7 до 11 лет в том числе технологических карт, утвержденной директором.
- 7.4. меню для организации питания детей ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр» от 12 и старше в том числе технологической карте, утвержденной директором.
8. Утвердить шестиразовый режим питания по графику.
9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:

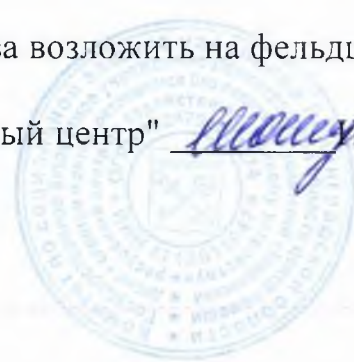
Прием пищи	Рабочие дни	Выходные дни
Завтрак	07.30 – 08.00	09.30 – 10.00
2-й завтрак	10.00 – 10.20	12.00 – 12.20
Обед	13.30 – 14.30	13.30 – 14.30
Полдник	16.30 – 17.00	16.30 – 17.00
Ужин	19.00 – 19.30	19.00 – 19.30
2-й Ужин	20.30 – 21.00	20.30 – 21.00

10. Ответственному за питание учреждения осуществлять контроль:
 - 10.1. выполнения постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
 - 10.2. ежедневные перед началом работы осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, с занесением результатов в журнал;
 - 10.3. недопущением хранения личных вещей работников и комнатных растений в помещениях пищеблока;
 - 10.4. выполнения графика питания детей;
 - 10.5. ежедневное ведение необходимой документации, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - 10.6. организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.
 - 10.7. наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
 - 10.8. за работой бракеражной комиссии;
 - 10.9. выдачу готовой пищи только после снятия пробы. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
 - 10.10. раздельную обработку и хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции, за мытье столовой посуды отдельно от кухонной посуды.
 - 10.11. наличием, а так же вымытыми и высушенными столовыми приборами, столовой посудой, чайной посудой перед раздачей блюд. Посуда не должна иметь повреждений.
 - 10.12. организацию питания, в том числе за качество поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
 - 10.13. соблюдение требований к питьевому режиму воспитанников

- 10.14.витаминизацией блюд. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 10.15.качеством и количеством состава рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за рационом питания".
- 10.16.в конце каждой недели или один раз в 14 дней осуществлять подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 14 дней).
- 10.17.соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения.
- 10.18.ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности в складских помещениях.
- 10.19.использованием термометров при раздаче горячих блюд для минимизации риска теплового воздействия.
- 10.20.соответствием температуры готовых блюд и напитков технологическим документам.
- 10.21.контроль за соблюдением технологического процесса при приготовлении блюд.
- 10.22.правильности отбора и условия хранения суточных проб – отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар, работающий по утвержденному графику) от каждой партии приготовленных блюд.
- 10.23.организовывает работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.
- 10.24.контроль ежедневных влажных уборок с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 10.25.маркировку емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.
- 10.26.контроль маркировки уборочного инвентаря, хранения его в специально отведенном месте.
- 10.27.подачу ежедневных заявок на количество детей по возрастам для предоставления питания кладовщику Кузмич Светлане Геннадьевне до 08.00 ч. согласно приложению №1.
- 10.28.ежедневное информирование о рационе питания детей в помещении для приема пищи на информационном стенде в установленной форме.

- 10.29.ежедневную подачу сведения о количестве детей для предоставления питания по воспитательным группам повару до 16.30 ч. накануне предшествующего дня согласно приложению №2;
 - 10.30.ведение ежедневного учета фактической посещаемости детей в таблице учета по питанию;
 - 10.31.постановку детей на питание и за ведение табеля учета питания детей;
 - 10.32.своевременно предоставлять необходимую отчетность в бухгалтерию;
 - 10.33.своевременно предоставлять директору учреждения информацию по вопросам организации питания.
11. Проводить ежемесячно сверку остатков продуктов питания кладовщику Кузмич С.Г. с бухгалтером Хоботовой Г.И. в соответствии с заключёнными государственными контрактами (договорами), с предоставлением отчета директору учреждения.
 12. Контроль за исполнением приказа возложить на фельдшера Веремейко Т.С.

Директор ГБУ ЛО "Тихвинский ресурсный центр"  И.В. Шалагина



С приказом ознакомлен и согласен:

"	"	20	г.	_____	_____
"	"	20	г.	_____	_____
"	"	20	г.	_____	_____
"	"	20	г.	_____	_____
"	"	20	г.	_____	_____

Количество детей на _____ 2023 года

Всего: _____
в ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр»:
В больнице _____
В колледже (техникуме) _____
В школах-интернатах _____
В гостевой семье _____
Другое _____

	1,5-3 года	3-7 лет	7-11 лет	12-18 лет
Завтрак				
Завтрак 2				
Обед				
Полдник				
Ужин				
Ужин 2				

Время подачи сведений _____

Дата подачи сведений _____

(должность)

(подпись)

(расшифровка)

Приложение №2
к приказу ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр»
от 30.12.2022 года № 613

Дата _____ Время _____

Квартира	Завтрак	Завтрак 2	Обед	Полдник	Ужин	Ужин 2
Кв. №1						
Кв. №2						
Кв. №3 мал.						
Кв. №3 дев.						
Кв. №4 дев.						
Кв. №4 мал.						
Итого:						

(должность)

(подпись)

(расшифровка)