

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБУ РХ «Республиканский
дом-интернат для детей «Теремок»
от 26 января 2021 г. № 18-Д

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в Государственном бюджетном учреждении Республики Хакасия «Республиканский дом-интернат для детей «Теремок»

1. Общие положения

1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом Государственного бюджетного учреждения Республики Хакасия «Республиканский дом-интернат для детей «Теремок» (далее – дом-интернат).

2. Положение об организации питания воспитанников дома-интерната (далее – Положение) разработано в целях создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания и укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в доме-интернате.

3. Настоящее Положение определяет основные цели, задачи и требования к организации питания детей, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов, ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию,

4. Организация питания в доме-интернате осуществляется в рамках государственных закупок путем проведения электронных аукционов за счет средств республиканского бюджета Республики Хакасия; на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств республиканского бюджета Республики Хакасия, так и за счет внебюджетных средств дома-интерната.

5. Порядок поставки продуктов определяется государственным контрактом и (или) договором.

6. Организация питания осуществляется штатными работниками дома-интерната.

7. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников в доме-интернате, а также на работников организации.

2. Основные цели и задачи организации питания

8. Основной целью организации питания является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации.

9. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:
обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов,

используемых в питании;

предупреждение (профилактика) среди воспитанников дома-интерната инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

модернизация оборудования пищеблока дома-интерната в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

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

11. Медицинская сестра диетическая или медицинский персонал (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. 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.

12. 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 туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу в учреждении;

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.

13. Пищеблок для приготовления пищи 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.

14. Пищеблок оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, чтобы

исключить риск загрязнения пищевой продукции.

15. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в столовой используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению. В целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил столовая учреждения обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов.

16. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

17. Каждая группа помещений пищеблока (производственные, складские, санитарно-бытовые помещения) оборудованы раздельными приточно-вытяжной вентиляцией с механическим и естественным побуждением. Зоны (участки) и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами.

18. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо ежедневно снимает показания приборов учёта и вносит их в соответствующие журналы.

4. Порядок поставки продуктов

19. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и организацией.

20. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дома-интерната с момента подписания контракта.

21. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов в доме-интернате.

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

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

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

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

26. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими 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.

27. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

28. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (зав. складом). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

5. Условия и сроки хранения продуктов

29. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, заведующего производством (шеф-повара) и кладовщика, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

30. Пищевые продукты, поступающие в дом-интернат, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

31. 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 такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

32. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

33. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

34. Пищеблок обеспечен холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны и для овощей.

35. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры содержатся в чистоте, хорошо проветриваются.

6. Требования к приготовленной пище

36. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

нахождение на раздаче более 2 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

размещение и реализация холодных блюд, кондитерских изделий и напитков с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

реализация на следующий день готовых блюд;

замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

37. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация с отметкой в журнале показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях.

38. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65С, холодные супы, напитки – не выше 14С.

7. Порядок организации питания, нормы питания и физиологические

потребности детей в пищевых веществах

39. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима. Воспитанники дома-интерната получают питание согласно установленному и утвержденному директором дома-интерната режиму питания в зависимости от режима обучения (учебный год) и каникулярных дней.

40. Питание детей в доме-интернате организовано в соответствии с примерным 14-дневным меню, утвержденным директором дома-интерната.

Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп дошкольного возраста (от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет) и школьного возраста (от 7 до 11 лет, от 12 и старше), рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.

Меню включает в себя:

возрастные группы детей;

сезонность (лето-осень, зима-весна);

прием пищи (завтрак, обед и т.д.);

наименование блюд с указанием выхода (объем) и закладкой набора продуктов для данного блюда;

расчетом основных питательных веществ (белки, жиры, углеводы) и энергетическая ценность отдельного блюда, всего приема пищи, за весь день и период (14 дней) согласно утвержденным нормам санитарно-эпидемиологических правил.

41. Меню для воспитанников дома-интерната предусматривает 6-кратный прием пищи с интервалами в 3,-4 ч.

Суточная калорийность рациона распределяется следующим образом:

завтрак – 20%,

второй завтрак – 5%,

обед 35%,

полдник – 10%,

ужин 20%,

второй ужин – 5% (при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно).

42. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

43. Дети, находящиеся на искусственном вскармливании, получают адаптированные молочные смеси. Питание детей первого года жизни назначается врачом-педиатром дома-интерната индивидуально, используются пищевые продукты промышленного производства, предназначенные для соответствующего возраста всех видов прикорма и имеющие свидетельства о государственной регистрации.

44. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой, поваром и кладовщиком составляется меню-раскладка. При составлении меню-требование учитывается:

объем блюд для каждой возрастной группы;

количество присутствующих детей, состоящих на питании;

порция для суточной пробы;

нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд (допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды

пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности);

нормы физиологических потребностей (при составлении меню допустимо отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5%, от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/-10%, при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать рекомендуемым нормам);

требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

45. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором дома-интерната запрещается.

46. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора дома-интерната. Исправления в меню не допускаются.

47. Ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции каждый день вывешивается в обеденном зале пищеблока и группах.

48. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

49. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, разрабатывается индивидуальное меню специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка после предоставления родителями (законными представителями ребенка) назначений лечащего врача. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей. Холодильник (для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции), микроволновая печь (для разогрева блюд) предоставляется в зависимости от количества питающихся в данной форме детей.

50. На период летнего отдыха и оздоровления, в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, могут увеличиваться на 10% в день на каждого человека. Рацион может расширяться за счет деликатесных мясных и рыбных продуктов, кондитерских изделий; в летнее время – молока и молочных продуктов, овощей, фруктов, свежей зелени (укроп, петрушка, салат, зеленый лук и чеснок, щавель).

51. Для дополнительного обогащения рациона питания детей витаминами, микроэлементами, микронутриентами в меню используется обогащенный витаминами и микронутриентами хлеб промышленного выпуска. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков промышленного выпуска проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15С (для компота) и 35С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

52. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором учреждения по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В

этом документе прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах.

53. Контроль за качеством отпускаемой готовой продукции для детей на пищеблоке осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек. Бракеражной комиссией определяется органолептическая оценка пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.). При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

55. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (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 и кулинарные изделия биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, целиком в объеме одной порции;

холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.

56. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

57. 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. Организация питания в группах

58. В отделении милосердия и общего отделения детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, кормят в группах.

59. Работа по организации питания воспитанников в доме-интернате осуществляется под руководством воспитателя и сиделок:

в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

60. Получение пищи на группу осуществляется строго сотрудниками дома-интерната.

61. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

62. Перед раздачей пищи детям сиделка (помощник по уходу) обязан:

промыть столы горячей водой с мылом;

тщательно вымыть руки;

надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

63. К сервировке столов могут привлекаться дети без нарушения опорно-двигательного аппарата, эпилептических приступов, нарушений поведения.

64. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

9. Порядок организации питьевого режима

65. Питьевой режим в учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей осуществляется с соблюдением следующих требований:

в организации питьевого режима используются установки с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой водой с наличием посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;

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

66. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.

67. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятят воду не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченую воду охлаждают до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи проводят не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождают от остатков воды, промывают в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивают. Время смены кипяченой воды отмечают в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

68. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия составляет не менее 1,5 литра на одного ребенка.

10. Порядок учета питания

69. Ответственными за питание воспитанников в доме-интернате являются, заместитель директора по медицинской части и заведующие отделениями.

70. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, списки отсутствующих ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, подают постовые медицинские сестры.

71. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом, проживающим старшего школьного возраста и реабилитантов в виде увеличения нормы блюда.

72. Выдача более 3-х неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

73. С последующих приемов пищи воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления питания.

74. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

75. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

76. Число д/дней должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню - требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

77. Директор дома-интерната создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей.

78. Директор дома-интерната представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

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

80. Контроль организации питания в доме-интернате осуществляют: директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дома-интерната.

81. Директор обеспечивает контроль:

выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и 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.

82. В компетенцию директора дома-интерната 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 школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

12. Документация

83. По вопросам организации питания должны быть следующие документы (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

настоящее Положение об организации питания в доме-интернате;

Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;

договоры на поставку продуктов питания;

основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет; от 3 до 7 лет; от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет; от 3 до 7 лет; от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше);

ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником (мед/сестрой диетической) каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно;

журнал учета количества детей;

журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);

журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);

журнал гигиенический (сотрудники);

журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

журнал генеральной уборки, обработки помп для кулеров;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиНом);

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиНом);

приказы в соответствии с введением в действие настоящего Положения.

13. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в доме-интернате

84. Директор дома-интерната создаёт условия для организации питания детей;

85. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем дома-интерната, медицинскими работниками, работниками пищеблока отражаются в контракте и должностных инструкциях.