**ЛИПЕЦКАЯ ОБЛАСТЬ**

**Управление социальной политики**

**областное казённое учреждение**

 **«Краснинский социально-реабилитационный центр**

**для несовершеннолетних «Очаг»**

**(ОКУ «Краснинский СРЦ»)**

**П Р И К А З**

«12» января 2021 года № 28-П

с.Красное

**Об организации питания**

В соответствии с Постановлением Главного государственного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях организации рационального питания,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать шестиразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) для воспитанников учреждения в соответствии с утвержденным меню для воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет, от 7 до 18 лет.

2. Назначить ответственным за организацию питания медицинскую сестру *Филимонову Надежду Алексеевну.*

3. Определить  *для ответственного за организацию питания Филимоновой Надежде Алексеевне* следующий круг функциональных обязанностей:

- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;

- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд;

- бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале;

- осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков;

- контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы;

- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;

- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;

- осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;

- каждые 10 дней совместно с бухгалтерией контроль выполнения утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;

- один раз в месяц совместно с бухгалтерией анализирует качество питания и выполнение физиологических норм суточной потребности детей и подростков в пищевых веществах с подсчетом количества белков, жиров, углеводов и калорийности рациона;

- гигиеническое обучение персонала, воспитание детей по вопросам правильного питания.

- организовать питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды;

- вывесить в моечной инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств;

- организовать питание детей в учреждении в соответствии с 14 -дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет и 7-18 лет;

- использовать в работе разработанные  технологические карты;

- в случае   отсутствия каких- либо продуктов производить замену в соответствии с таблицей замена блюд;

 - строго следить за нормами закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления;

**контролировать и требовать от работников пищеблока:**

- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;

- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов в специальном холодильнике;

- работникам пищеблока не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке;

- обеспечение на пищеблоке экономии электроэнергии, горячей и холодной воды;

- наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню, инструкций по охране труда и технике безопасности, инструкции по уборке помещений, мытью посуды и технологического оборудования в соответствии с СанПин, журнала здоровья работников пищеблока, медицинской аптечки, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, журнала бракеража готовой продукции, журнала входного контроля.

4. В целях организации контроля над качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции создать **Бракеражную комиссию**:

***Филимонова***- медицинская сестра

***Надежда Алексеевна***

***Полянская*** - заведующая отделением

***Ольга Александровна***

***Повар, готовивший пищу****.*

 В вечернее время, в праздничные и выходные дни контроль качества приготовляемой пищи производят дежурные воспитатели.

 Деятельность бракеражной комиссии осуществлять в соответствии с «Инструкцией по работе бракеражной комиссии и отбора суточных проб» (приложение 1).

5. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

6. *Всем сотрудникам пищеблока* в своей работе руководствоваться СанПин 2.3/2.4.3590-20.

7. *Заведующей складом Рубцовой Нине Александровне*:

- при приеме продуктов пользоваться санитарной одеждой, иметь медицинскую книжку с отметкой о прохождении осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении гигиенической подготовки;

- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;

- осуществлять контроль соответствия поступающих в учреждение пищевых продуктов требованиям нормативной и технической документации, наличием документов, подтверждающих их качество и безопасность с записью в бракеражном журнале сырых продуктов. Не допускать приема пищевых продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день  с 14.00 до 15.00 каждого рабочего дня -  постоянно, на выходные дни - выдавать в пятницу;

- обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается работниками учреждения и представителем поставщика;

- не   допускать привоз продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность, продуктов с истекшим сроком реализации;

- производить заказ продуктов питания поставщикам в строгом соответствии с   меню и по поставке продуктов  с отметкой в журнале подачи заявок;

- осуществлять контроль за своевременностью доставки продуктов и продовольственного сырья, точностью веса, количеством и ассортиментом получаемых от поставщиков продуктов.

8. З*аведующей хозяйством Коротеевой Людмиле Владимировне:*

*-* своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;

*-* систематически осуществлять проверку сохранности состояния помещения пищеблока и оборудования, а также его использование по назначению;

*-* осуществлять систематический контроль над рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водоснабжения).

 9. В целях организации приемки поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг для государственных нужд в рамках исполнения контрактов, а также для проведения экспертизы результатов исполнения поставщиками обязательств по заключенным с ними контрактам, создать **Приемочную комиссию ОКУ «Краснинский СРЦ»** в следующем составе:

|  |  |
| --- | --- |
| **1.Филимонова Надежда Алексеевна**  | - медицинская сестра, председатель комиссии |
| **2.Рубцова Нина Александровна** | - завскладом, заместитель председателя комиссии |
| **3.Полянская Ольга Александровна**  | - заведующий отделением, член комиссии |
| **4.Жигалова Марина Анатольевна** | - ведущий бухгалтер, член комиссии |
| **5.Коротеева Людмила Владимировна** | - заведующий хозяйством, член комиссии |

Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о Приемочной комиссии (приложение 2).

Всем членам Приемочной комиссии в своей работе руководствоваться Положением о Приемочной комиссии.

10. С целью предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний, организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции, проведения лабораторной экспертизы поступающей продукции, создать **Экспертную группу по входному контролю** в следующем составе:

|  |  |
| --- | --- |
| **1.Филимонова Надежда Алексеевна**  | - медицинская сестра, председатель группы |
| **2.Рубцова Нина Александровна** | - завскладом, член группы |
| **3.Полянская Ольга Александровна**  | - заведующий отделением, член группы |
| **4.Жигалова Марина Анатольевна** | - ведущий бухгалтер, член группы |
| **5.Меренкова Татьяна Юрьевна** | - представитель общественности, член группы |

Экспертная группа осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением об экспертной группе.

Всем членам Экспертной группы по входному контролю в своей работе руководствоваться Положением об экспертной группе (приложение 3).

По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты отбора проб для направления на экспертизу. Отв. Филимонова Н.А., Рубцова Н.А., Полянская О.А.

Поставка продукции осуществляется транспортом Поставщиков по заявкам учреждения в соответствии с договорными обязательствами, согласно инструкции (по поставке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов) (приложение 4). Качество товара должно соответствовать действующим ГОСТам и сопровождаться сертификатом качества. Отв. Коротеева Л.В., Рубцова Н.А., Филимонова Н.А.

11. Вход посторонних ли на пищеблок допускается только с разрешения администрации и только в специальной одежде и при наличии медицинской книжки.

