



МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное казенное учреждение социального обслуживания Московской области
"Мытищинский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних
"Преображение"

ПРИКАЗ

№ 49

«05» августа 2020г

Об организации питания воспитанников
ГКУСО МО «Мытищинский СРЦН «Преображение»
в 2020 году

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, норм закладки продуктов и калорийности блюд, а также осуществления контроля за организацией питания в ГКУСО МО «Мытищинский СРЦН «Преображение» (далее – Учреждение) в 2020 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять 5-ти разовые питание (завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный ужин) воспитанников учреждения в соответствии с утвержденным Роспотребнадзором 14-ти дневным меню.
 2. При организации питания всем работникам Учреждения неукоснительно соблюдать требования СанПиН 2.4.3259-15 и СанПиН 2.4.5.2409-08.
 3. Назначить ответственным за организацию питания старшую медицинскую сестру Сергееву Т.А.
 4. Возложить на ответственного за организацию питания в Учреждении следующие обязанности:
 - 4.1. Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции и хранением ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;

- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

4.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд ;
- изменения в меню вносить только с разрешения директора Учреждения;

4.3. Представлять меню для утверждения директору до 15.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде отделения.

5. Младшим воспитателям Кузовковой В.И., Калистратовой О.В.:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах салфеток, хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за приемом пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

6. Заведующему отделением диагностики и социальной реабилитации Бутенко Л.В.:

6.1. осуществлять постоянный контроль за:

- правильной сервировкой стола;
- организацией питания воспитанников в соответствии с установленными нормами питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, соблюдением правил этикета при приеме пищи.

контролировать создание материально-технических условий для качественной организацией питания воспитанников;

6.2. систематически осуществлять проверку санитарного состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

6.3. осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);

6.4. организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

7. Заведующему складом Икиной Л.Н.

- организовать доставку продуктов на склад по согласованному с поставщиками графику;
- контролировать точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
- осуществлять контроль качества поступающих продуктов питания в соответствии с установленными требованиями;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером .

8. Работникам пищеблока: поварам Политовой Т.Н. и Долина А.С.:

- осуществлять приготовление пищи только по утвержденному директором Учреждения и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале ;
- раздеваться в специально отведенном месте.

9. Ответственный за организацию питания должен обеспечить наличие и осуществлять контроль за:

- наличием инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - ведением картотеки технологических карт приготовления блюд;
 - ведением журнала здоровья работников пищеблока;
 - наличием медицинской аптечки;
 - соблюдением правил выдачи готовых блюд ;
 - объемом готовых блюд в соответствии с возрастом воспитанников, наличием контрольных блюд;
 - отбором суточной пробы готовых блюд, сроком и условиями хранения суточной пробы блюд;
 - наличием вымеренной посуды с указанием объема блюд;
 - наличием журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
 - наличием и ведением журнала бракеража готовой продукции;
 - наличием и ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
10. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И.о.директора



Лысякова С.В.

исп. Наумов Н.И.
(495)5825411