



МИНИСТЕРСТВО

СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

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

ПРИКАЗ

г. Мытищи

№ 83

от 29.12.2017 г

«Об организации питания»

В целях осуществления контроля за правильной организацией питания несовершеннолетних, состоящих на стационарном обслуживании, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в Учреждение в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1201-03. Рацион питания должен включать разнообразный ассортимент продуктов, быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Организовывать питание воспитанников в соответствии с утвержденным 14-ти дневным меню и в соответствии с нормами, утвержденными приказом министра социальной защиты населения Московской области от 16.10.2014 №18П-282
3. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Охотскую Т.И. за:
 - 3.1. ежедневное вывешивание в зоне доступа воспитанников меню;
 - 3.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом возраста детей, с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 3.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 3.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 3.5. ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 3.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 3.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- 3.8 ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 3.9. регулярны (раз в 14 дней) подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;
- 3.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

председателя – заведующего отделением диагностики и социальной реабилитации Бутенко Л.В.,

членов комиссии:

- старшей медицинской сестры Охотской Т.И.,
- поваров Политовой Т.Н. и Анисимовой А.Н.

4.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4.2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии и руководствоваться его положениями в работе.

5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Сергееву И.В. за:

5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём и посудой;

6. Возложить ответственность на заведующего складом Смирнову М.В.,

6.2. сохранность продуктов питания, их хранение, сроки реализации и маркировку;

6.3. работу с поставщиками продуктов: своевременное оформление заказов на поставку продуктов, приемка и проверка соответствия поставленных продуктов техническому заданию.

7. Возложить ответственность на поваров Политову Т.Н. и Анисимову А.Н. за:

7.1. хранение и маркировку продукции, отпущенной со склада;

7.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

7.3. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

7.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

7.6. порционную выдачу блюд в соответствии с нормой и меню-требованием.

8. Возложить ответственность на специалистов по реабилитационной работе, а в случае их отсутствия, на дежурного специалиста, за:

8.1. обеспечение своевременного приема пищи воспитанниками;

8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

8.3. формирование навыков самообслуживания у воспитанников и правил этикета;

8.4. организацию питьевого режима воспитанников, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Возложить ответственность на заместителя директора по безопасности и общим вопросам Лысякову С.В. за:

9.1. проведение ежемесячно контрольной варки, с отражением ее результатов в акте;

9.2. своевременное заключение контракта на поставку продуктов питания.

10. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

А.Ю. Колганова