

Приложение № 1 к приказу  
ГКСУВУ для О с ДП  
«Горнозаводская специальная  
общеобразовательная школа  
закрытого типа»  
№ 107 «27» 08 2018 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания воспитанников образовательного учреждения

#### 1. Общие положения

- 1.1. Действие настоящего Положения распространяется на Государственное казенное специальное учебно-воспитательное учреждение «Горнозаводская специальная общеобразовательная школа закрытого типа» (далее - учреждение) и устанавливает порядок организации питания воспитанников в учреждении.
- 1.2. Основной задачей организации питания детей учреждения является создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.
- 1.3. Нормативные ссылки.  
Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации";  
Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».  
СП 2.4.990-00 "Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей";  
СанПиН 42-123-4117-86 "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов";  
СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";  
СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";  
СанПиН 2.1.4.554-96 "Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников";  
СП 3.1/3.2.558-96 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитных заболеваний";  
СП 3.5.3.1129-02 "Организация и проведение дератизационных мероприятий";

Постановление Правительства Ставропольского края от 11 июля 1988 года № 91-п «О мерах по профилактике йод-дефицитных состояний»;

Распоряжение Правительства Ставропольского края от 18 февраля 2004 года № 56-рп «О состоянии и мерах по улучшению организации питания детей и подростков в образовательных учреждениях и оздоровительных лагерях Ставропольского края» ;

Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 года № 213н/178 « Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»( приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 года № 06-731);

Письмо министерства образования Ставропольского края от 17 марта 2009 года № 01-54/1560 « Об использовании в питании обучающихся и воспитанников продуктов питания , обогащенных микро- и макронутриентами»;

Письмо Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 апреля 2009 года № 01/4830-9-23 « Об организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Российской Федерации»;

Рекомендации по анализу организации питания детей и подростков в организованных коллективах Ставропольского края (ФГУ «Центр Госсанэпиднадзора в Ставропольском крае» от 23 ноября 2003 года № 4107-06/04);

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования) N 1100/904-99-115;

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2005 года;

Письмо Минторга РСФСР от 01.09.1986 N 0152 "Об обеспечении столовых общеобразовательных школ торгово-технологическим и холодильным оборудованием, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем и мебелью".

## 2. Организационные принципы питания

2.1. Питание в образовательном учреждении организуется за счет средств краевого бюджета.

2.2. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется силами образовательного учреждения.

2.3. Пищеблок комплектуется кадрами в соответствии со штатным расписанием. Штат работников должен быть укомплектован лицами, имеющими специальную подготовку, владеющими навыками организации рационального питания детей.

2.4. Режим работы пищеблока, продолжительность рабочего времени

устанавливается руководителем учреждения в соответствии с действующими законодательными актами о труде.

### 3. Порядок взаимодействия с комитетом Ставропольского края по государственному заказу и учреждения .

3.1. Закупка продуктов питания учреждением, самостоятельно организующим питание воспитанников, на сумму свыше 400000 рублей ежеквартально осуществляется путем проведения аукциона или запроса котировок.

3.2. Заключение договоров на поставку продуктов питания на сумму ниже 400000 рублей ежеквартально осуществляется учреждением самостоятельно.

3.3. Основными условиями при определении победителя аукциона на право заключения государственного контракта на оказание услуг по поставке продуктов питания в учреждении являются:

- поставщик, предложивший наименьшую цену договора,
- осуществляющий подвоз продуктов питания автотранспортом, имеющим санитарный паспорт для доставки продуктов питания;
- имеющий сертификаты качества на продукты питания.

3.4. С победителем аукциона учреждение заключает государственный контракт на поставку продуктов питания.

3.5. Контроль за организацией питания в учреждении, своевременным их финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание воспитанников, осуществляет директор учреждения в соответствии с настоящим Положением.

3.6. Контроль за организацией питания воспитанников в учреждении, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет диетсестра учреждения.

### 4. Размер и порядок осуществления расходов на организацию питания воспитанников

Настоящим Положением устанавливается стоимость норматива по питанию: 187,99 рублей в день на одного воспитанника школьного возраста.

В выходные, праздничные, каникулярные дни фактически сложившаяся стоимость питания, не превышающая установленного норматива, увеличивается на 10% в день на каждого человека.

### 5. Устройство и оборудование пищеблока

Пищеблок оборудуется в соответствии с санитарными требованиями (СанПиН 2.3.6.1079-01), строгое соблюдение которых необходимо при приготовлении, хранении, реализации пищи и обработке посуды. Помещения пищеблока оборудуются системами внутреннего водопровода, канализации. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого

водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения. Количество воды должно полностью обеспечивать потребности пищеблока. Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Температура в точке разбора воды должна быть не ниже 65 градусов. При отсутствии горячей или холодной воды пищеблок приостанавливает свою работу. Обо всех аварийных ситуациях, могущих привести к осложнениям санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, (отключение электроэнергии, отсутствие воды, порывы на канализационной системе, выход из строя технологического и холодильного оборудования и т.п.) незамедлительно сообщается в территориальный центр госсанэпиднадзора. Помещения столовой и пищеблока должны содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: мытье полов, протирание мебели, удаление паутины, пыли; еженедельно должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т.п. с применением моющих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря, а в летних оздоровительных учреждениях - между сменами. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. Для уборки производственных, складских и вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал. Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой. На пищеблоке применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами госсанэпиднадзора, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя. Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие из пластика и других материалов легко моющееся, устойчивое к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы ежедневно должны мыться горячей водой с содой и мылом, а после каждой посадки протираться влажными чистыми тряпками. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно полностью обеспечивать потребности. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Столовая посуда может быть фаянсовая, фарфоровая, эмалированная. Не рекомендуется использование алюминиевой посуды и запрещается применение пластмассовой посуды. Посуду с трещинами, сколами,

отбитыми краями, с поврежденной эмалью не используют. Для разделки сырых и готовых продуктов должны выделяться отдельные разделочные столы, ножи и доски из твердых пород дерева (дуб, бук, ясень, береза) без щелей и зазоров, гладко выструганные. Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "ВМ" - вареное мясо, "СР" - сырая рыба, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "СО" - сырые овощи, "Г" - гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "КВ" - куры вареные, "КС" - куры сырые. Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов должно иметь соответствующую маркировку, по окончании работы тщательно промываться. Мытье столовой посуды производится механическими моечными машинами или ручным способом. Для мытья ручным способом предприятие должно быть оборудовано:

- для столовой посуды - трехсекционными ваннами;
- для стеклянной посуды (стаканы, кружки) - двухсекционными ваннами;
- для кухонной посуды - двухсекционными ваннами.

Режим мытья посуды и использование моющих и дезинфицирующих средств должны соответствовать СанПиН 2.3.6.1079-01. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

## 6. Документация пищеблока

На пищеблоке должна быть следующая документация:

1. Журнал бракеража готовой продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.
3. Журнал учета состояния здоровья работников пищеблока (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангина, нахождением сотрудников на листке временной нетрудоспособности).
4. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты.
5. Журнал витаминизации третьих блюд.
6. Медицинские книжки работников пищеблока.
7. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы.
8. Журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования.
9. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости.
10. Журнал суточных проб.
11. Журнал санитарного состояния пищеблока.

## 7. Требования к личной гигиене персонала пищеблока

Лица, поступающие на работу на пищеблок, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры и обследования, согласно действующих приказов и инструкций, гигиеническую подготовку и аттестацию в

установленном порядке. Руководитель учреждения обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

Лица, отказывающиеся от прохождения осмотров, к работе не допускаются.

На каждого работника заводится личная медицинская книжка (с фотографией гражданина), в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд снимать ювелирные изделия, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

Все работники пищеблока перед началом смены должны быть осмотрены медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи и больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

## 8. Требования к условиям поставки и хранения продуктов

Все продовольственное сырье и пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность и находиться в исправной, чистой таре.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.

Прием товаров следует производить в соответствии с инструктивно - методическими рекомендациями.

На пищеблок учреждения запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо 2 - 3 категории;

- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- яйца с загрязненной скорлупой, насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и т.д.);
- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукты, поврежденные грызунами, а также загрязненные их испражнениями;
- продукцию домашнего приготовления.

Сведения о поступающих на пищеблок скоропортящихся продуктах заносятся в журнал бракеража.

## 9. Основные требования к кулинарной обработке продуктов

В целях сохранения пищевой ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений следует соблюдать правильную технологию приготовления блюд.

Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, установленными к рецептурам и приготовлению блюд и кулинарных изделий для школьников (. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей и подростков 2005 г) с учетом требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков:

. Заблаговременная варка овощей, накануне дня их использования запрещена; чистка вареных овощей проводится в варочном цехе;

- овощи, идущие в питание в натуральном виде (целиком, в салатах) тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают проточной питьевой водой.

Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) запрещается;

- в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза овощи урожая прошлого года, употребляемые в виде салатов, допускаются только до марта месяца;

- при приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок;

- для сохранения вкусовой и витаминной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа с момента приготовления. Овощи, картофель - кожуру чистить тонким слоем, нарезать перед варкой, закладывать только в кипящую воду и варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

Свежую зелень следует закладывать в готовые блюда во время раздачи;

- любые фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют водой;

- сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой;
- картофель после чистки сразу же погружают в холодную подсоленную воду, но не более чем на 2 - 3 часа;
- котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыба кусками должны обжариваться на сковороде или противне с обеих сторон до образования поджаристой корочки, а затем до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250 - 280 градусов С в течение 5 - 7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250 - 270 градусов С в течение 20 - 25 минут;
- вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, должны подвергаться повторной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут с момента закипания и храниться в нем до раздачи;
- для изготовления омлетов рекомендуется употреблять диетическое яйцо. Омлеты готовят слоем 2,5 - 3 см в течение 8 - 10 минут при температуре жарочного шкафа 180 - 200 градусов С; яйцо варят 10 минут после закипания воды;
- обработка яйца, используемого для приготовления блюд, должна осуществляться в отведенном месте в специально промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2% раствором кальцинированной соды (5 - 10 мин.), 0,5% раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей дезинфицирующими средствами (5 мин.), после чего ополаскивают проточной водой (5 мин.). Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду;
- творожные запеканки должны иметь слой 3 - 4 см и изготавливаться в жарочном шкафу при температуре 180 - 200 градусов С в течение 20 - 30 минут;
- сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 - 7 минут с момента закипания;
- кисели, компоты охлаждают на специальных стеллажах, либо в ванне в емкостях, в которых они были приготовлены в холодном цехе.

Учитывая довольно высокую заболеваемость органов пищеварения среди детей школьного возраста, питание детей должно быть щадящим. Необходимо избегать грубой, травмирующей пищи, костных бульонов. Не используются острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе. Исключается жаренье продуктов, особенно для детей младшего школьного возраста. Жаренье заменяется варкой на пару или запеканием в духовом шкафу с кратковременным обжариванием на плите.

Для приготовления блюд в детском питании рекомендуется сливочное и растительное масла. Допускается использование маргаринов (сортов "сливочный", "экстра", "молочный") для выпечки мучных кондитерских изделий и обжаривания продуктов и блюд. Также допускается использовать при обжаривании смесь рафинированного растительного масла (подсолнечного, кукурузного) и маргарина.



Для заправки готовых блюд (каш, гарниров, супов и т.п.) и приготовления бутербродов следует использовать только сливочное масло.

При подборе блюд для детей необходимо обращать внимание на следующие моменты:

- в рацион завтраков и обедов включать широкий ассортимент холодных блюд и закусок из сырых и вареных овощей с целью максимального обеспечения детского организма витаминами, макро- и микроэлементами, органическими кислотами, эфирными маслами и другими биологически активными веществами. Овощи способствуют выделению у детей пищеварительных соков, что благоприятно влияет на дальнейшее переваривание пищи. В качестве заправки рекомендуется использовать растительное масло с целью обогащения рационов насыщенными жирными кислотами;

- при приготовлении супов не рекомендуется использовать костный бульон. В ассортимент первых блюд можно включать практически все супы, кроме очень острых - солянок, харчо, борща флотского. Дети не любят в супах лук и морковь, поэтому названные овощи следует пассировать и протереть;

- для приготовления мясных блюд не рекомендуется использовать баранину и свинину. Для детей младшего и среднего школьного возраста следует готовить больше блюд из рубленого мяса и птицы - котлеты, биточки, шницеля, тефтели, зразы. Популярностью пользуются у детей блюда из тушеного мяса; мясо, шпигованное овощами, жаркое по-домашнему, гуляш. Из субпродуктов особенно полезна детям печень, т.к. она богата минеральными веществами (калий, железо, фосфор, кобальт, медь и др.) и витаминами (А, Д, РР, В-1, В-2). Большой популярностью у детей пользуются сосиски. Однако следует помнить, что сорта сосисок ("Русские", "Столичные", "Любительские") содержат много жира, что затрудняет включение их в рацион;

- не рекомендуется использовать в питании детей морскую рыбу с темным мясом (скумбрия, ставрида, тунец), т.к. в ней много гистидина. Продукты его распада могут вызывать тяжелые пищевые интоксикации. Наиболее предпочтительны для изготовления рыбных блюд малокостистые рыбы: треска, хек, минтай, морской окунь, навага;

- при изготовлении каш и гарниров из круп предпочтительнее использовать овсяную крупу, хлопья геркулеса, гречневую крупу, т.к. они наиболее калорийны, богаты минеральными веществами и витаминами. При использовании круп из ячменя (перловой, ячневой) следует отдавать предпочтение зернам меньшего размера, т.к. в этом случае они лучше развариваются и полнее усваиваются.

Незаменимы в детском питании молочные блюда. Молоко дается детям как самостоятельно (на полдник или на ужин), так и как добавка в каши, пюре, соусы, супы, молочные кисели, какао, кофе. Большой удельный вес в рационе детей должны занимать блюда из творога (сырники, запеканки, пудинги, вареники). Обязательным условием при переработке творога является его протирание. Блюда, приготовленные из протертого творога, более нежные и сочные.

Любой прием пищи должен завершаться сладким блюдом или напитком, свежими фруктами, соками.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей:

а) не используют:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу, приготовленную накануне;
- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- фляжный творог, сметану, консервированный зеленый горошек и кукурузу без тепловой обработки (кипячения);
- рыбу без термической обработки (строганина, вобла и др.);
- прокисшее молоко "самоквас";
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, свиные баки, диафрагма, кровяные и ливерные колбасы;
- мясо, не прошедшее ветеринарный осмотр;
- яйцо и мясо водоплавающих птиц;
- грибы;
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- консервированные продукты в томатном соусе;
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста;
- сухие концентраты для приготовления гарниров.

б) не изготавливают:

- сырковую массу, творог;
- макароны с мясным фаршем ("по-флотски")
- блинчики с мясом, творогом;
- студни, зельцы, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- кондитерские изделия с кремом, крем;
- изделия во фритюре;
- салаты рыбные и мясные;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью.

в) не включают:

- острые соусы, горчицу, хрен, перец, уксус, натуральный кофе;
- соки и напитки из сухих концентратов.

Запрещается переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша и т.д.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают в заводской упаковке.

Сметана используется только в прокипяченном виде (супы, соусы).

С целью контроля за сроками хранения не допускается повторение блюд, гарниров в последующий день.

Не рекомендуется в детском питании использовать консервированные продукты (консервы овощные, рыбные, мясные), пищевые продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (красители, ароматизаторы) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

Диетсестра осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарных правил на пищеблоке и проводит:

- составление ежедневной меню-раскладки с использованием перспективного меню;
- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд;
- бракераж готовой пищи;
- осуществление "С" - витаминизации третьих блюд и напитков;
- контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качеством обработки инвентаря и посуды;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала "Здоровье";
- осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

Надзор за соблюдением санитарных правил и организацией питания в плановом порядке с использованием лабораторных методов осуществляют территориальные центры госсанэпиднадзора. Периодический контроль за организацией питания в учреждениях осуществляют специалисты органов и учреждений, на которых этот раздел работы возложен должностными инструкциями.

## 11. Организация производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания оказываемой услуги по организации питания путем должного выполнения санитарных правил. Объектом производственного контроля являются производственные помещения пищеблока, технологические процессы приготовления пищи, рабочие места, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

Производственный контроль включает:

- наличие санитарных правил;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- ведение учета и отчетности;

Сметана, творог и творожные изделия, выработанные молокоперерабатывающими предприятиями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки и выдаются индивидуально на каждую порцию.

Мясные, рыбные консервы в масле и собственном соку допускается использовать при отсутствии натурального мяса и рыбы.

Импортные продукты питания могут использоваться в питании при наличии на них документов, подтверждающих их качество и безопасность. При использовании импортной продукции предпочтение следует отдавать натуральным сокам, а не напиткам, мясным и другим продуктам, подвергающимся термической обработке по технологии приготовления.

## 10. Организация контроля за питанием

Руководитель учреждения обеспечивает:

- наличие санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений и предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций.

- своевременное информирование органов местного самоуправления, учреждений госсанэпидслужбы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте;

- визуальный контроль специально уполномоченными работниками учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Приказом по учреждению назначается лицо (лица), ответственные за производственный контроль (в целом или за отдельные его элементы). Конкретные функции по производственному контролю включаются в должностную инструкцию этих уполномоченных специалистов. Специалисты, ответственные за производственный контроль, проходят соответствующую гигиеническую подготовку и аттестацию. Осуществление лабораторных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, воды, других факторов окружающей среды и соблюдения противоэпидемического и дезинфекционного режима на пищеблоках учреждений проводят территориальные центры госсанэпиднадзора в порядке и объеме планового госсанэпиднадзора. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований в порядке производственного контроля определяется с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики объекта и результатов лабораторных исследований, выполняемых центром госсанэпиднадзора в рамках осуществления госсанэпиднадзора. Программа (план) производственного контроля составляется заведующей здравпункта перед началом учебного года и согласовывается с центром госсанэпиднадзора. Программа (план) производственного контроля составляется в произвольной форме в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются учреждением, на которое возлагается ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля.