

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ГБУСО МО «КЦСОиР «Серпуховский»
№ 106-р от «28» октября 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в Государственном бюджетном учреждении
социального обслуживания Московской области
«Комплексный центр социального обслуживания
и реабилитации «Серпуховский»

г.о. Серпухов 2022 г.

Данное положение вводится на основании санитарных правил и норм, действующих законоположений и установленных требований по организации питания специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, методических рекомендаций, а также в целях:

- обеспечения контроля за качеством поставляемого продовольствия и организации его хранения;
- санитарным состоянием столовых, кухни и складских помещений Центра;
- проведения систематического контроля за качеством приготовленной пищи полнотой её доведения до подопечных ГБУСО МО «Комплексный центр социального обслуживания и реабилитации «Серпуховский»;
- проверки знаний и соблюдения технологии приготовления пищи, личной общественной гигиены поварским составом и работниками столовой;
- своевременного и качественного проведения контрольных варок пищи.

При утверждении настоящего Положения Администрация ГБУСО МО «Комплексный центр социального обслуживания и реабилитации «Серпуховский» руководствуется законодательством РФ в области защиты прав и законных интересов несовершеннолетних, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, законодательством Московской области, нормативными актами Губернатора Московской области, Уставом ГБУСО МО «Комплексный центр социального обслуживания и реабилитации «Серпуховский».

Настоящее Положение носит локальный характер, действует на территории ГБУСО МО Комплексный центр социального обслуживания и реабилитации «Серпуховский» и обязательно к выполнению всеми сотрудниками учреждения.

1. Порядок осуществления закупки и поставки продуктов в Центр.

Условия хранения продуктов питания.

1.1. Заказ продуктов питания для подопечных ГБУСО МО Комплексный центр социального обслуживания и реабилитации «Серпуховский» осуществляется поваром в соответствии с десятидневным меню, с учетом сроков хранения и реализации продуктов и количества подопечных учреждения, поставленных на питание.

1.2. Поставка продуктов питания осуществляется на основании заключенных ГБУСО МО Комплексный центр социального обслуживания и реабилитации «Серпуховский» договоров, прошедших регистрацию в Серпуховском отделе Управления исполнения бюджета Министерства финансов Московской области, в соответствии с регламентированными в них графиками поставок.

1.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в учреждении до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

1.5. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

1.6. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж сырой продукции, о чем делается запись в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, в соответствии с установленной формой (**Приложение № 1**).

1.7. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, медицинской сестрой проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных) и температуры и влажности в складских помещениях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Данная информация заносится в «Журнал учета температурного режима

холодильного оборудования» и «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» в соответствии с установленной формой (**Приложение № 2. Приложение № 3**).

2. Деятельность Комиссии по осуществлению контроля за организацией питания.

2.1. Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания создается приказом Директора ГБУСО МО «Комплексный центр социального обслуживания и реабилитации «Серпуховский» из числа работников учреждения. В данную Комиссию обязательно включаются: заместитель директора, медицинская сестра, повар, бухгалтер. Руководит деятельностью Комиссии по контролю за организацией питания Председатель комиссии, назначаемый руководителем учреждения. Директор Центра имеет право включить в Комиссию по контролю за организацией питания иных лиц из числа работников Центра по собственному усмотрению.

2.2. Основными направлениями деятельности Комиссии является:

- оказание содействия Администрации Центра в организации питания;
- внесение предложений по улучшению организации питания в Центре;
- организация санитарно-просветительской работы в учреждении;
- осуществление контроля за:
- рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание;
- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- качеством готовой продукции;
- санитарным состоянием пищеблока;
- выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организацией приема пищи подопечными;
- соблюдением графика работы.

2.3. Для достижения своих целей комиссия по организации питания проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

2.4. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с программой производственного контроля организации питания, утверждаемой директором центра ежегодно, и планом работы комиссии на полугодие, утверждаемым председателем комиссии.

Не менее 3-х раз в месяц Комиссией по осуществлению контроля за организацией питания выборочно проверяется вес порций готовых блюд и одновременно производится органолептическая проба пищевых продуктов.

Не реже одного раза в месяц (внезапно) администрацией совместно с Комиссией по осуществлению контроля за организацией питания и медицинской сестрой (диетсестрой) проверяется вес и количество готовых блюд по отделениям.

2.5. Результаты деятельности комиссии по организации питания оформляются актами, с указанием выявленных недостатков. Акты проверок обсуждаются на заседаниях комиссии. (**Приложение № 4**).

2.6. Заседания комиссии проводятся не реже одного раза в месяц. Каждое заседание оформляется протоколом. В протоколе заседания комиссии указываются меры по устранению выявленных недостатков, лица, ответственные за устранение недостатков и сроки устранения. Решения комиссии доводятся до сведения директора центра и обязательны для исполнения работниками ГБУСО МО «Комплексный центр социального обслуживания и реабилитации «Серпуховский».

3. Деятельность бракеражной комиссии.

3.1. Оценку качества готовой продукции и температуры горячих блюд при раздаче осуществляет бракеражная комиссия.

3.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора центра из числа сотрудников ГБУСО МО «Комплексный центр социального обслуживания и реабилитации «Серпуховский». Бракеражная комиссия включает в себя: медицинскую сестру, на которую возложены обязанности по организации питания, заведующих отделениями, заместителя директора. Ежедневно директор лично проверяет качество приготовленной пищи.

3.3. Решения бракеражной комиссии считаются легитимными, если в их принятии участвовали не менее двух членов комиссии.

3.4. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в учреждении, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена. Проверка производится в следующем порядке:

- оценивается санитарное состояние пищеблока;
- непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке, устанавливается объем первых блюд на основании емкости кастрюли или котла из числа количества заказанных порций и объема одной порции;
- вес вторых блюд определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учётом количества порций;
- порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) взвешиваются в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции;
- отклонения веса от нормы не должны превышать 3%;
- затем, путем отбора пробы оформленного блюда определяются органолептические показатели пищи - по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

3.5. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия - путем взвешивания порций, взятых при отпуске.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» (**Приложение № 5**) установленной формы и оформляется подписями не менее двух членов комиссии. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту на пищеблок.

3.8. Ежеквартально бракеражная комиссия подает отчет о проделанной работе и предложения по улучшению качества питания в комиссию по осуществлению контроля за организацией питания, которая рассматривает данные результаты и предложения и доводит их до сведения администрации Центра.

3.9. Члены бракеражной комиссии несут персональную дисциплинарную ответственность за качество пищи, допущенной к раздаче подопечным.

4. Основные принципы организации питания в учреждении.

4.1. Питание подопечных в учреждении осуществляется на основании примерного десятидневного меню, составленного в соответствии с карточками-раскладками, содержащими количественные данные о рецептуре блюд. Каждая карточка раскладка утверждается директором центра.

4.2. Питание подопечных в стационарных отделениях осуществляется на основании примерного 14-ти дневного меню, составленного в соответствии с карточками-раскладками, содержащими количественные данные о рецептуре блюд.

4.3. Примерное меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников (3-6 лет, 7-11 лет, 12-17 лет и с 18 лет.). В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю.

5. При составлении меню привозного питания должны быть соблюдены химический состав и энергетическая ценность питания в соответствии с требованиями Закона Московской области от 04.12.2014 №162/2014-ОЗ «О некоторых вопросах организации социального обслуживания в Московской области, Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 15.02.2002 №12 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов», Распоряжения министра социального развития Московской области от 04.10.2022. № 20РВ-277 «Об

утверждении норм питания в государственных организациях социального обслуживания Московской области», Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.05.2016 № 69 «Об утверждении СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.03.2020 г. № 8 «О внесении изменений в СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».

5.1. Примерное меню утверждается директором центра. Ежедневно заведующие отделениями представляют медицинской сестре (диетсестре) «Сведения о подопечных, состоящих на питании» по состоянию на 9 часов утра текущего дня. На основании сводных сведений о наличии подопечных, состоящих на питании, медицинская сестра (диетсестра) при участии повара и работник бухгалтерии составляют меню-раскладку на питание на следующий день. В меню медицинская сестра (диетсестра) числителем проставляет количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда, а знаменателем бухгалтер показывает количество продуктов, необходимое для приготовления всех порций данного блюда. В меню отдельной строкой учитывается количество продуктов питания по минимальным нормам для приготовления порции каждого блюда для снятия пробы (бракеража) и порций каждого блюда для отбора суточной пробы.

На основании итоговых данных формы выписывается «Требование на выдачу проектов питания из кладовой (со склада)» по форме N 45-МЗ в двух экземплярах.

Получение продуктов питания со склада (из кладовой) производится по «Требованию на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» или меню-требованию формы N 299 (форма N 299-мех).

До передачи меню-раскладки для подсчета в бухгалтерию медицинская сестра (диетсестра) обязана сделать примерную прикидку дневной стоимости питания, руководствуясь ориентировочной стоимостью блюд и устранить возможные резкие несоответствия с установленной нормой.

С учетом обслуживания разновозрастной категории, т.е. имеется несколько норм рациона питания, отличающихся друг от друга набором, количеством продуктов и стоимостью, меню-требование, меню-раскладка и меню-требование составляются по каждой денежной норме отдельно. Допускается составление единого меню для различного возраста детей, при условии указания в меню-раскладке разного расхода продуктов и выхода блюд в зависимости от возраста ребенка и с учетом норм продуктов.

Дневная стоимость питания должна соответствовать утвержденным нормам питания. При оформлении меню-требований, меню-раскладки медицинская сестра (диетсестра) должна осуществлять контроль за соблюдением утвержденных норм питания на одного подопечного.

В случае изменения количества подопечных по сравнению с данными на начало дня (9 часов утра), указанными в меню-требовании (меню-раскладке), свыше 3-х человек медицинская сестра (диетсестра) составляет расчет изменения потребности в продуктах питания блюд. При увеличении потребности в продуктах питания выписывается накладная (требование) на склад (кладовую), а при уменьшении потребности в продуктах питания излишки сдаются на склад (кладовую) и оформляются той же накладной (требованием) с указанием на ней «Возврат». Продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат.

Повар, получив сведения об изменении численности подопечных, производит соответствующие изменения в «Ведомости на отпуск». Внесенные изменения кладовщик повар подтверждает своей подписью.

Регистрация накладных на возврат продуктов питания производится бухгалтерией, которая контролирует полноту оприходования возврата продуктов питания.

5.2. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медицинской сестры (диетсестры) или заведующего отделением. Периодически (внезапно) закладка продуктов питания в котел контролируется Комиссией по осуществлению контроля за организацией питания. Перед закладкой в котел продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой). Вес порций готовых блюд должен соответствовать нормам выхода готовой продукции.

5.3. Ежедневно для ознакомления подопечных вывешивают утвержденное руководителем учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

5.4. Выдача готовой пищи производится из раздаточной комнаты поваром в соответствии с контрольной порцией.

5.5. Организацию питания подопечных необходимо осуществлять путем выдачи по норме младшим воспитателям каждой группы.

6. Принципы формирования рациона питания подопечных центра.

6.1. При формировании рациона питания для подопечных должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- наличие на каждое блюдо по меню технологических карт со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

6.2. Рационы питания подопечных центра различаются по качественному и количественному составу в зависимости от их возраста и формируются в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами.

Для группы дневного пребывания и группы дневного пребывания в период летнего-оздоровительного заезда организуется:

- 3-х разовое питание, включающее в себя завтрак, обед, ужин.

Для подопечных отделения социальной реабилитации с дневным пребыванием (для взрослых) организуется:

- 2-х разовое питание, включающее в себя завтрак, обед.

Для подопечных в стационарных отделениях организуется:

- 4-х разовое питание, включающее в себя завтрак, обед, полдник, ужин.

Для подопечных отделения дневного пребывания (для взрослых) организуется:

- 1-разовое питание, включающее в себя обед.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

6.3. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется «Ведомость контроля за рационом питания» (Накопительная ведомость) в соответствии с установленной формой (**Приложение № 6**). Один раз в 10 дней, а также ежемесячно осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней, за месяц). Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать 10%, микронутриентов 15% (витаминов и минеральных веществ). По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

6.4. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. Замена блюд производится только после предварительного

согласования с администрацией центра. (**Приложение № 7**- таблицы замены продуктов). При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для подопечных разного возраста. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (**карточка-раскладка**) (**Приложение 8**). Для подопечных разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (**Приложение 9**). Блюда готовятся в строгом соответствии с раскладками.

6.5. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого ребенка. Организация питания подопечных с использованием готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна в течение непродолжительного времени (не более 1-2 суток) при обязательном согласовании рациона с органами Роспотребнадзора в исключительных случаях:

- при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке;
- по эпидемиологическим показаниям;
- при организации выезда подопечных за пределы города (дальние экскурсии и поездки в театр, походы и т.п.).

В этом случае в рацион питания детей включаются термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, сыр, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке, фрукты, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке.

6.6. В походах в питание детей используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке (при обязательном согласовании рациона с органами Роспотребнадзора).

6.7. Примерный набор продуктов в граммах на одного ребенка при организации поездки длительностью не более 6-7 часов представлен в **Приложении № 10**.

6.8. При организации длительного выезда (похода) подопечных за пределы города медицинская сестра, составляющая меню, снимает подопечных, указанных в приказе об организации поездки, с питания на время, необходимое для выполнения поездки (похода). На основании приказа руководителя учреждения на лиц, участвующих в поездке (походе), выписывается дополнительное меню-требование. Продукты по дополнительному меню получает сотрудник учреждения, назначенный директором центра ответственным за данную поездку (поход).

6.9. В качестве основного источника белков в составе рациона питания подопечных обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

6.10. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании используют подсолнечное масло.

6.11. В качестве основного источника животных жиров в питании подопечных используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье используют несоленое сладко-сливочное.

6.12. В питании детей следует использовать цельное молоко, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (не восстановленного) сырья.

6.13. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновый и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании детей, не используют такой технологический процесс, как жарка.

6.14. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания только в период до 1 марта.

6.15. С целью предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний (пищевых) и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) при организации питания не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению их здоровья, а также обострению хронических заболеваний (**Приложение № 11**).

7. Организация питьевого режима в учреждении.

7.1. В учреждении должен быть организован питьевой режим. Подопечные должны иметь свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в учреждении.

7.2. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (одноразовой), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и корзину для использованной посуды.

7.3. Бутилированная вода, поставляемая в учреждение, должна иметь документы, сертификаты, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность.

7.4. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие 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; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

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

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

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

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

8. Принципы обогащения рационов питания.

8.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества - йод, железо, кальций и магний и др.).

8.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона готовых витаминных напитков либо блюд и кулинарных изделий, обогащение витаминами, витаминизация которых проводится непосредственно на пищеблоке. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.

8.3. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа подопечных, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизаций третьих и сладких блюд» в соответствии с установленной формой (**Приложение № 12**).

8.4. Проводят витаминизацию сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35 % средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять:

- для детей 3 - 7 лет - 50 мг,
- для детей 7 - 12 лет - 60 мг,
- для детей 12 - 18 лет - 70 мг;
- взрослые - 70 мг.

Витамин вводится в напиток после его охлаждения до температуры 12 - 15 °С (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до 30 - 35 °С, после чего кисель тщательно перемешивают и охлаждают до температуры реализации. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Всем детям необходимо проводить профилактическую витаминизацию поливитаминными препаратами и включать в питание витаминно-минеральные напитки.

8.5. В случае использования готовых витаминизированных напитков журнал витаминизации не ведется.

9. Требования к условиям и технологии приготовления пищи.

9.1. Поступающие в учреждение пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность и находиться в исправной, чистой таре. Качество продуктов проверяет повар и медицинский работник. Медицинский работник делает запись в бракеражном журнале сырых продуктов.

9.2. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению пищи должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований санитарных правил СанПиН № 2.4.1201-03 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

9.3. Повара обязаны строго соблюдать технологию приготовления блюд и кулинарных изделий.

9.4. С целью контроля за соблюдением технологического процесса ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медицинская сестра (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб (**Приложение № 13**), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

9.5. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья», в соответствии с установленной формой (**Приложение № 14**).

10. Порядок проведения контрольно-показательной варки пищи и ее документальное оформление.

10.1. Повар обязан не реже одного раза в квартал проводить контрольно-показательную варку пищи.

10.2. При проведении контрольно-показательной варки ставятся следующие цели:

➤ проверить выход блюд на месяц с учетом фактических норм отходов картофеля и овощей в зависимости от времени года;

➤ проверить состояние столовой, соблюдение санитарно-гигиенических требований, исправность технологического и холодильного оборудования, правильность его эксплуатации; принять практические меры к устранению выявленных недостатков;

➤ проверить выполнение нормативных требований по организации питания, соблюдение

которых обеспечивает полноту доведения положенных по нормам продуктов до подопечных;

- определить фактические отходы продуктов при их кулинарной обработке и выходы готовой пищи, мясных и рыбных порций;

- определить выполнение поварами кулинарных правил и санитарно-гигиенических требований при обработке продуктов и научить повара в условиях повседневной работы при строгом соблюдении кулинарных правил и санитарно-гигиенических требований готовить вкусную и доброкачественную пищу.

10.3. При проведении контрольно-показательной варки пищи с поварами практически отрабатываются такие вопросы:

- порядок очистки картофеля и овощей с наименьшими отходами, порядок их нарезки различной формы;

- первичная обработка рыбы, ее порционирование;

- пассерование муки и овощей;

- определение количества воды для приготовления первых блюд и гарниров;

- взвешивание продуктов до закладки в котел, определение отходов при их первичной обработке;

- закладка продуктов для приготовления первых блюд в необходимой последовательности с учетом продолжительности варки;

- технология приготовления отварного и тушеного мяса, котлетных изделий, соусов, омлетов, булочек;

- правила приготовления запеченной и тушеной рыбы;

- приготовление холодных закусок;

- повторная термическая обработка мясных порций;

- методика определения фактических выходов готовых блюд, мясных и рыбных порций;

- раздача готовой пищи;

- оформление записей в бракеражном журнале.

10.4. Повар контролирует составление меню-требования на день контрольно-показательной варки, разрабатывает график проведения контрольно-показательной варки пищи и доводит его до исполнителей, проводит инструктаж участников варки, решает другие вопросы.

10.5. График контрольно-показательной варки пищи должен включать:

- порядок получения продуктов со склада в столовую;

- наименование работ по первичной и тепловой обработке в соответствии с последовательностью технологического процесса приготовления пищи;

- порядок опробования пищи, раздачи готовых блюд, сервировки обеденных столов;

- ответственных лиц за выполнение отдельных работ;

- время начала и окончания каждого процесса кулинарной обработки предметов.

10.6. Контрольно-показательная варка пищи включает в себя приготовление обеда. В отдельных случаях с разрешения директора учреждения контрольно-показательная варка пищи проводится с приготовлением завтрака или ужина.

10.7. В проведении контрольно-показательной варки пищи принимают участие повара.

10.8. По окончании контрольно-показательной варки пищи повар проводит анализ выполненной работы, обращает внимание на положительные стороны и недостатки в работе поваров, дает оценку работы повара.

10.9. По результатам проведения контрольно-показательной варки пищи составляется акт, который утверждается, директором учреждения.

11. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания (кейтеринг).

11.1. Питание должно быть приготовлено из сертифицированных продуктов в соответствии с технологическими режимами и операциями по обработке сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих изготовление безопасного и качественного питания, по действующим сборникам рецептов блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий или по технико-технологическим картам и доставляться в соответствии с технологическими инструкциями по доставке.

11.2. Предприятия общественного питания должны разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.

11.3. Доставка готовых блюд и кулинарных изделий осуществляться специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, в таре, обеспечивающей температурный режим горячего питания. Транспортные средства для перевозки готовой пищи должны содержаться в чистоте.

11.4. Доставка готового питания должна производиться лицами, прошедшими обязательный медицинский осмотр (обследование).

11.5. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, надлежащего качества, без дефектов и без повреждений.

11.6. Питание должно быть свежеприготовленным (не разогретым), горячим и доставлено в отделения в максимально короткий срок в соответствии с графиком поставки. Не допускается заблаговременное приготовление блюд.

11.7. Должен обеспечиваться оптимальный температурный режим при доставке готового питания. При доставке готовой продукции температура горячих блюд (супов, соусов, напитков) должна быть не менее 75°C, блюд и гарниров - не менее 65°C, холодных супов и напитков - не более 14°C.

11.8. Все используемые при организации питания пищевые продукты должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) - не менее 80% от срока, установленного производителем, а для особо скоропортящихся продуктов (сроком годности до 10 суток) - не менее 50%.

11.9. Фасовка блюд и кулинарных изделий в охлажденном состоянии в гастрономические емкости должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении. Температура охлажденных блюд при их фасовке должна быть не более 8°C внутри продукта.

11.10. Комплектование контейнеров пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.

11.11. Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

- название, адрес предприятия общественного питания;
- дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
- наименование пищевой продукции;
- фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.
- Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

11.12. Прием готового питания на соответствие требованиям по количеству, качеству (в том числе вкусовым качествам, внешнему виду, температурному режиму), осуществляется комиссией в составе заведующего отделением, медицинской сестры, социального работника (или др.). Выдача готовой пищи в отделения осуществляется только после снятия пробы. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда не допускать его к выдаче.

11.13. В случае поставки некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектами должна быть обеспечена замена на продукцию надлежащего качества.

11.14. Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия.

12. Санитарное состояние и техническое оснащение помещений пищеблока.

12.1. Санитарное состояние и техническое оснащение производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

12.2. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

12.3. В помещениях пищеблока ежедневно должна проводиться тщательная влажная уборка: подметание и мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин и унитазов. Ежедневно с применением моющих средств моют стены, двери, подоконники, очищают стекла и осветительную арматуру. Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

12.4. Инвентарь для уборки обеденного зала, производственных и бытовых помещений пищеблока должен быть раздельным и храниться в специально отведенном помещении или месте.

12.5. Ведро и ветошь для уборки туалетов должны иметь сигнальную окраску и хранятся в специально отведенных местах.

12.6. Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления. Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

12.7. Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать санитарную форму, подбирать волосы (под колпак или косынку), коротко стричь ногти, перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду при посещении туалета.

13. Порядок выдачи продуктов питания для проведения благотворительных обедов, праздничных мероприятий.

13.1. При организации и проведении благотворительных обедов, праздничных обедов используются внебюджетные денежные средства, полученные от предпринимательской или иной приносящей доход деятельности, спонсорская помощь и др.

13.2. Для организации праздничных обедов для подопечных находящихся на обслуживании в группе дневного пребывания и социально-реабилитационном отделении с дневным пребыванием разрешается выдача продуктов питания **с продовольственного склада с учетом средней стоимости питания в день (за счет экономии по среднесуточной стоимости питания за предыдущие 10 дней).**

13.3. Для организации праздничных обедов заведующий отделением оформляет на имя директора заявку с указанием продуктов питания, необходимых для приготовления блюда. К данной заявке обязательно прикладывается расчёт количества продуктов питания, которые необходимы для приготовления блюда или кулинарного изделия. Расчёт выполняется совместно с поваром и медицинской сестрой. В установленном порядке составляется меню-требование.

13.4. Для приготовления блюд или кулинарных изделий должны использоваться продукты, разрешенные к употреблению в центре.

13.5. К исполнению принимается заявка, на которой стоит резолюция директора учреждения.

13.6. На основании заявки медицинская сестра выписывает дополнительное меню, по которому шеф-повар выписывает требование-накладную на выдачу продуктов питания со склада. Выдача продуктов питания производится в день их использования.

13.7. По окончании мероприятия членами комиссии по списанию имущества (утверждается приказом директора учреждения) составляется акт об использовании продуктов питания.

Все указанные документы предоставляются в бухгалтерию учреждения.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации производственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Примечание: * Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Акт № ____ от « ____ » ____ 20 ____ г.

по результатам проверки комиссии по
осуществлению контроля за организацией питания

Комиссия, утвержденная приказом директора ГБУСО МО «КЦСОиР «Серпуховский» от « ____ » ____ 20 ____ г. № ____ об утверждении «Программы производственного контроля», графика контрольно-показательной варки, и создании комиссии за выполнением «Программы производственного контроля организации питания в ГБУСО МО «КЦСОиР «Серпуховский» в следующем составе:

Председатель комиссии:

- заместитель директора ____.

Заместитель председателя комиссии:

Члены комиссии:

- _____,

- _____,

- старшая медицинская сестра _____
в присутствии повара _____, на основании «Положения об организации питания в ГБУСО МО «КЦСОиР «Серпуховский», в соответствии с программой производственного контроля организации питания провела проверку следующих позиций:

- качества сырой продукции, поступающей на пищеблок;
- условий хранения продукции;
- соблюдение сроков реализации продуктов;
- норм вложения и технологии приготовления пищи;
- норм раздачи готовой продукции;
- органолептическую пробу пищевых продуктов;
- оформления журналов и отметила следующее:

Председатель комиссии: зам. директора _____

Заместитель председателя комиссии: _____

Члены комиссии:

Старшая медицинская сестра _____

Примечание: * Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале.

[illegible]

**ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87

		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение N 8

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N

Наименование блюда _____

Показание к применению _____

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав				Стои- мость
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	
Вес готового блюда:							

Медицинская сестра диетическая)

Шеф-повар

Бухгалтер

Оборот карточки

Технология приготовления: _____

**Норма питания (на одного человека в граммах в день)
для подопечных разного возраста.**

Таблица № 1

**МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ
ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)**

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 2

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи
(в граммах - не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

1. Хлебобулочные и кондитерские изделия без крема:
 - изделия хлебобулочные сдобные мелкоштучные в ассортименте из пшеничной муки высшего сорта в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные до 150 граммов;
 - изделия хлебобулочные слоеные в ассортименте в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные до 150 граммов;
 - сухари, сушки, пряники в вакуумной упаковке промышленного производства, расфасованные по 150 - 300 граммов;
 - печенье, вафли в ассортименте в вакуумной упаковке промышленного производства для одноразового использования с возможностью длительного хранения при комнатной температуре, расфасованные по 25 - 50 - 100 граммов;
 - кексы в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные по 50 - 75 граммов;
 - коржи молочные в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные по 50 - 100 граммов и другие изделия.
2. Молоко в одноразовой упаковке промышленного производства с длительным сроком годности (более 10 дней) и возможностью хранения при комнатной температуре объемом 150 - 250 миллилитров.
3. Сырок плавленый в промышленной упаковке весом 25 - 50 граммов.
4. Сахар пакетированный в одноразовой упаковке.
5. Чай пакетированный в одноразовой упаковке (без ароматизаторов и пищевых добавок).
6. Вода минеральная негазированная в промышленной упаковке до 0,5 литра.
7. Фруктовые соки, нектары промышленного производства в одноразовой упаковке с возможностью длительного хранения при комнатной температуре объемом 150 - 200 миллилитров.
8. Фрукты свежие (яблоки, груши, бананы, мандарины) готовые к употреблению в упаковке, предварительно вымытые и просушенные.
9. Орехи, готовые к употреблению, в упаковке промышленного производства, расфасованные по 10 - 25 граммов.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ,
КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 12

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Приложение № 13

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Приложение № 14

Журнал здоровья

№ п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6.	+..	30

Примечание: * Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

** Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

Отп. - отпуск;

В. - выходной; б/л. - больничный лист.

директор ГБУСО МО «КЦСОиР
«Серпуховский» Е.В.Федорова



1. Пищевая продукция без консервов и консервов;
2. Пищевая продукция, не подвергнутая тепловой обработке;
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, сырое, не подвергнутое тепловой обработке;
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, сердца, желудка;
5. Птичьи потроха;
6. Мясо диких животных;
7. Яйца и мясо переплывающих птиц;
8. Яйца, подвергнутые тепловой обработке.