

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ "РЕСПУБЛИКАНСКИЙ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ДОМ РЕБЕНКА ДЛЯ ДЕТЕЙ С
ПОРАЖЕНИЕМ ЦЕНТРАЛЬНОЙ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ И
НАРУШЕНИЕМ ПСИХИКИ "ЕЛОЧКА"**

П Р И К А З

г. Симферополь

10.01.2025 г.

№ 27

*«Об утверждении организации питания в ГБУЗ РК
ДР «Ёлочка»»*

В соответствии с Федеральным законом от 21.12.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации», во исполнение приказов от 05.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», от 21.06.2013г. №395н «Об утверждении норм лечебного питания», МЗ РК от 24.08.2016г. №1326 «О совершенствовании организации лечебного питания в медицинских организациях РК», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью совершенствования организации лечебного питания и повышении эффективности его применения в ГБУЗ РК «Дом ребенка «Ёлочка».

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить:

1. Утвердить Положение об организации питания в Государственном бюджетном учреждении здравоохранения Республики Крым " Республиканский специализированный дом ребёнка для детей с поражением центральной нервной системы и нарушением психики"
2. Назначить лицом, ответственным за организацию питания в ГБУЗ РК ДР «Ёлочка» медицинскую сестру диетическую Воронину С.А.
3. Заместителю директора по медицинской части Сусловой М.Е.:
 - осуществлять контроль за организации лечебного питания.
 - организовать проведение занятия с врачами по вопросам организации лечебного питания.
 - организовать заседание Совета по лечебному питанию по мере необходимости, но не реже одного раза в три месяца.
4. Дежурным врачам:
 - Каждое утро вносить учетную запись о допуске к работе в гигиеническом журнале (Приложение №1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 - Осуществлять контроль закладки продуктов питания в пищеблоке.

- Обязательно участвовать при снятии пробы с занесением в бракеражный журнал.

5. Медицинской сестре диетической Ворониной С.А.

- Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

- Организовывать занятия со средним и младшим медперсоналом по вопросам питания.

- Осуществлять контроль за поступлением готовой продукции от поставщика согласно заключенному контракту на пищеблок и склад.

- Контролировать правильность отпуска блюд в группы в соответствии с раздаточной ведомостью.

- Проводить органолептическую оценку показателей и качество готовых блюд, путем снятия проб. Результат бракеража регистрировать в «журнале бракеража готовой продукции». Контрольные суточные пробы хранить 48 часов в предусмотренном холодильнике.

- Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока.

- Строго соблюдать ведение документации в соответствии с нормативными требованиями.

6. Процедурным сестрам:

- В выходные и праздничные дни осуществлять контроль приготовления пищи перед выдачей ее в группы, результаты пробы записывать в журнал бракеража

7. Порядок контроля за качеством готовой пищи в ГБУЗ РК ДР "Ёлочка":

- контроль готовой пищи перед выдачей ее в группы производится ежедневно диетсестрой, врачами, поваром, а в выходные и праздничные дни – дежурным врачом, медсестрой процедурного кабинета и поваром.

- результаты пробы пищи записываются в журнале бракеража.

- отбор проб проводится поваром, учетная запись производится в журнале отбора проб.

Директор

Н.В. Белобородова

Ознакомлена:

Сестра МЭ

Шамшев ИИ

Вершова СВ

Тумшева ВА



УТВЕРЖДАЮ
директор ГБУЗ РК
Дом ребенка "Ёлочка"
Н.В. Белобородова
2025г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в Государственном бюджетном учреждении здравоохранения Республики Крым «Республиканский специализированный дом ребёнка для детей с поражением центральной нервной системой и нарушением психики «Ёлочка»

1. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания в доме ребёнка "Ёлочка" (далее – Положение) разработано в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года.

Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в учреждении, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в учреждении.

Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в учреждении, устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в доме ребенка, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

Организация питания в учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счёт средств бюджета. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета. Организация питания в учреждении осуществляется штатными работниками учреждения

2. Основные цели и задачи организации питания

Основной целью организации питания в учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в учреждении. Основными задачами при организации питания детей учреждения являются: •

обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей. Лица, поступающие на работу, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

Для приготовления пищи используется электрооборудование. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную

уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Медсестра по диетическому питанию и кладовщик обязаны ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и учреждением. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам учреждения, с момента подписания контракта. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов учреждения. Товар передается в соответствии с заявкой учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком, диетсестрой.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище.

Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем диетсестры и кладовщика учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих

другие виды работ. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным директором, по технологическим документам в том числе технологической карте, разработанным и утвержденным руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в Учреждении должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего: -допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам. - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц. - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется поваром. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов
- изготовление на пищеблоке учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили. В компетенцию главного врача учреждения по организации питания входит:
 - утверждение ежедневного меню;
 - контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
 - капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
 - контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
 - обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
 - заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми. Привлекать воспитанников учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. Перед раздачей пищи детям младшая медицинская сестра обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
 - К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - по мере употребления воспитанниками блюда, младшая медицинская сестра убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младшая медицинская сестра убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
 - В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима

Питьевой режим в ГБУЗ ДР "Ёлочка" осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды, 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 её 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 организацией в произвольной форме.

9. Порядок учета питания

Ежедневно диетсестра, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков детей, которые ежедневно подают групповые медицинские сестры. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание. Записи в журнале производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Заключительные положения

Настоящее Положение является локальным нормативным актом учреждения, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом главного врача учреждения. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.