Рассмотрено на заседании

Совета учреждения
«21» 01 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РО «ГСТ»
_____А. И. Авилов
«21» 01 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГБПОУ РО «ГУКОВСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ГУКОВО

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение по организации рационального питания в ГБПОУ РО ГСТ Ростовской области (далее - Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», законом РО «Об образовании в РО» от 14.11.2013г. №26-ЗС, постановлением Правительства РФ от 03.08.2012г. № 726, приказом Минздрава России и Минобразования России от 30 мая 2002 г. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей Российской Федерации», постановлением Правительства Ростовской области от 03.08.2012 г. № 726 «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, отдельных категорий детей, обучающихся (воспитанников), находящихся в государственных областных учреждениях», Областной закон Ростовской области «О социальной поддержке детей-сирот в РО» от 22.10.2004г. №165- ЗС, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся техникума являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в ГБПОУ РО ГСТ за счет средств областного бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся, а также

содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания

2.1. Питание обучающихся обеспечивается наличием собственного пищеблока.

2.2. Обучающиеся ГБПОУ РО ГСТ в группах по программам подготовки квалифицированных рабочих имеют право на ежедневное получение горячего питания (обед) в течение учебного года в дни и часы работы техникума . Питанием обеспечиваются обучающиеся учебных групп дневной формы обучения.

2.3. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, имеют право на бесплатное 4 –х разовое питание. При наличии двухразового горячего питания данной категории обучающихся выдается денежная компенсация стоимости питания, исходя из денежных нормативов, учтенных в расходах областного бюджета на текущий финансовый год и доведенных до учреждений главными распорядителями средств областного бюджета. Дети-сироты, проживающие в общежитии, обеспечиваются 4-х разовым питанием

2.4. При обеспечении обучающихся горячим питанием необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СанПиН 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», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

2.5. ГБПОУ РО ГСТ совместно с управлением Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области (далее - Роспотребнадзор) или его структурными подразделениями на основе общих принципов формирования рационов питания обучающихся не реже двух раз в год разрабатывает и утверждает примерное цикличное двухнедельное меню рационов обедов (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) для обеспечения обучающихся горячим питанием. Ежедневное меню рациона обеда согласовывается и утверждается в установленном порядке. При необходимости (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

2.6. ГБПОУ РО ГСТ организует питание обучающихся из продуктов, поставка которых осуществляется на конкурсной основе при наличии согласованных с Роспотребнадзором или его структурными подразделениями цикличных двухнедельных меню, разработанных на основе настоящего Положения. а также при наличии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТа Р

50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу" и ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу".

2.7 Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на руководителя ГБПОУ РО ГСТ.

2.8. Режим работы столовой соответствует режиму работы ГБПОУ РО ГСТ (6 дней). Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью не менее 20 минут каждая.

2.9. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем ГБПОУ РО ГСТ.

Заявка на количество питающихся ГБПОУ РО ГСТ уточняется в день питания до 1-го урока.

Ответственность за заявку на питание обучающихся учебной группы несет куратор (мастер производственного обучения), закрепленный за группой.

Контроль за заявкой на количество питающихся осуществляет зам. директора по воспитательной работе и главный бухгалтер.

Заявка на питание обучающихся из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей составляется пофамильно ежедневно куратором (мастером п/о) и контролируется зам. директора по воспитательной работе.

2.10. Руководитель ГБПОУ РО ГСТ назначает ответственного организатора питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание в данном образовательном учреждении, а также организует в столовой дежурство преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся.

2.11. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических процессов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом по ГБПОУ РО ГСТ. В состав бракеражной комиссии должны входить заведующий производством, организатор питания, медработник и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

2.12. В период прохождения производственного обучения и производственной практики на предприятиях и других исключительных случаях нахождения вне учебного заведения (участие в областных, всероссийских олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях) обучающимся ГБПОУ РО ГСТ выплачивается денежная компенсация взамен питания в размере стоимости питания на 1 обучающегося в день или выдается сухой паек в размере стоимости питания на 1 день.

2.13. Контроль за организацией питания обучающихся ГБПОУ РО ГСТ осуществляется органами Роспотребнадзора в соответствии с плановыми мероприятиями по контролю, а также с требованиями Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».

3. Принципы формирования рационов питания обучающихся

3.1. При формировании рационов горячего питания для обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

удовлетворение потребности детей 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.

3.2. Рационы питания обучающихся 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.

Рацион завтраков и обедов должен обеспечивать 55% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии. Доля белка животного происхождения от общего количества белка должна составлять не менее 60%, доля жиров растительного происхождения от общего количества жиров - не менее 15-20% (соотношение белков, жиров, углеводов как 1:1:4).

Организация горячего питания обучающимся из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающимся, проживающим в общежитии предполагает обязательное использование первого, второго и третьего блюда (полный обед). Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по группам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными обучающимися под руководством дежурного мастера.

3.3. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (сок, кисель, компот из свежих или сухих фруктов, витаминизированный напиток промышленного производства), целесообразно в обед давать свежие фрукты.

В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых. Можно использовать бульоны - куриный, мясной, рыбный - готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Можно использовать рыбные, мясные, мясоовощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

3.4. Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель) при обязательном согласовании рациона с органами Роспотребнадзора. В этом случае рекомендуются молочно-фруктовые холодные закуски: кисломолочные напитки и молоко, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты.

3.5. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

3.6. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

3.7. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду обеда не должен приготавливаться из этих продуктов.

3.8. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка следует включать термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованные молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

В наборы сухого пайка для питания обучающихся во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах, в питании обучающихся 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).

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

3.10. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании

используют кукурузное, подсолнечное масло.

3.11. В качестве основного источника животных жиров в питании подростков использовать мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье используют несоленое сладко-сливочное, вологодское масло, (ограниченно - топленое масло). Не рекомендуется использовать в питании масло с добавками гидрогенезированных растительных жиров (спреды).

3.12. В питании обучающихся следует использовать цельное молоко, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья.

3.13. Рекомендуется включать в рацион питания сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

3.14. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (не чаще одного раза в 3-4 недели).

3.15. Маргарины могут использоваться в питании лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

3.16. В питании обучающихся не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

3.17. В питании обучающихся рекомендуется использовать мясо: говядину 1и 2 категории, мясную свинину (ограничено), мясо птицы 1 и 2 категории и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

3.18. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло.

3.19. В питании обучающихся не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других, опасных для здоровья человека веществ и соединений.

3.20. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

3.21. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании подростков могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каратиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

3.22. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться

свежая и сушеная зелень, белые коренья (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица.

3.23. При производстве кулинарной продукции не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

3.24. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

3.25. В составе пищевых продуктов для организации питания подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (KI).

3.26. Для тепловой обработки продуктов использовать варку, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновый и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании подростков, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

3.27. 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.

3.28. Для предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний (пищевых) и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) при организации питания подростков не допускается принимать:

продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

непотрошеную птицу;

яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

утиные и гусиные яйца;

консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;

продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, овощные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

3.29. В питании подростков не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению их здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);

кулинарные жиры;

уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;

острые соусы (типа кетчупа), закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса, сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);

пищевые продукты с содержанием искусственных красителей, консервантов, ароматизаторов, повышенным содержанием соли (чипсы, Чупа-Чупсы, кириешки, и т.д.);

майонез для заправки первых блюд;

кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин;

другие стимуляторы, алкоголь;

газированные напитки;

биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;

продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

3.30. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании подростков не допускается использовать:

кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;

изделия из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

зеленый горошек, консервированный без тепловой обработки (кипячения);

фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);

молоко-"самоквас", простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;

творог из непастеризованного молока;

творог собственного (непромышленного) приготовления;

творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;

холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;

окрошки (холодные супы);

макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;

яйца и мясо водоплавающих птиц;

яичницу-глазунью;

грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

3.31. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

3.32. Производственный контроль за формированием рациона питания, его качественным и количественным составом и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания, осуществляется учреждениями, имеющими соответствующую лицензию и аттестат аккредитации на данные виды исследований.

4. Принципы обогащения рационов питания подростков в ГБПОУ РО «ГСТ»

4.1. 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.).

4.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий, обогащение витаминами (витаминизация) которых проводится непосредственно на пищеблоке.

4.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции, вырабатываемой в столовой техникума рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (премиксы).

4.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.

4.5.В целях обогащения рационов питания подростков в ГБПОУ РО ГСТ высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами, и увеличения реализации молока и кисломолочной продукции в питании рекомендуется еженедельное включение (не реже одного раза в неделю) молочные каши, горячие напитки на натуральном молоке, витаминизированное молоко, йогурты и др. молочные напитки, обогащенные микронутриентами, на натуральной молочной основе.

5. Требования к организации питьевого режима

5.1. В ГБПОУ РО ГСТ предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

5.2. Питьевой режим в ГБПОУ РО ГСТ организован в следующих формах: вода, расфасованная в емкости.

5.3. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в техникуме.

5.4. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды техникум должен быть обеспечен достаточным количеством чистой посуды

(стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

5.5. Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

6. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

6.1. Руководитель техникума является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием и обеспечивает:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками училища;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

6.2. Зав. производством следит за тем, чтобы пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

6.3 Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6.4. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной 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.

6.5. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника и заведующей производством. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд".

6.6. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется "Ведомость контроля за питанием".

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

6.7. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

6.8. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет заведующая производством.