

**Государственное учреждение Тульской области
«Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних № 5»**

301845 Тульская область, г. Ефремов, ул. Строителей, д. 41а
тел./факс: 8(48741) 5-57-24 e-mail: srtc.efremov@tularegion.ru

ПРИКАЗ

«23» декабря 2024 года

№ 134 – осн

г. Ефремов

**Об организации питания и охраны здоровья детей в государственном
учреждении Тульской области «Социально-реабилитационный центр для
несовершеннолетних № 5**

Руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением правительства Тульской области от 16.01.2019 № 5 «О мерах по реализации отдельных положений Закона Тульской области от 7 октября 2009 года № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка», с целью организации рационального питания воспитанников в стационарных отделениях для несовершеннолетних, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организацией питания, на основании Устава ГУ ТО СРЦН №5

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание несовершеннолетних в жилых ячейках стационарных отделений социальной реабилитации несовершеннолетних в соответствии с «Примерным 14-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, от 8 до 11 лет и от 12 до 18 лет в осенне-зимний и весенне-летний периоды» (приложение №1, №2, №3, №4, №5, №6).
2. Утвердить технологические карты приготовления блюд примерного двухнедельного меню.
3. Ответственными за организацию рационального питания назначить медицинских сестёр диетических.
4. При организации питания строго соблюдать требования, установленные санитарными правилами 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
5. Медицинским сёстрам диетическим представлять меню для утверждения директором (г.Ефремов), заместителем директора (г.Богородицк) накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- оформление возраста и добора продуктов в меню производить не позднее 9.00. текущего дня.

6. Сотрудникам пищеблока — поварам, заведующему складом и кладовщику разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.

7. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на заведующего складом и кладовщика, вменить им в обязанности:

7.1. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ГУ ТО СРЦН № 5 и поставщика.

7.2. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым директором (г.Ефремов), заместителем директора (г.Богородицк) меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню.

8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому директором графику:

7.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 – мясо в первое блюдо;

11.00 - продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

12.00 – тесто для выпечки;

12.00 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

15.00 – продукты для ужина.

9. Поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии ответственных за организацию рационального питания, медицинских сестёр диетических, членов комиссии.

10. Заведующему складом, кладовщику и бухгалтеру ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в учебное время (для всех возрастных групп):

завтрак с 7.15 до 8.15

обед с 12.20 до 14.00

полдник с 15.00 до 15.30

1-й ужин с 18.00 до 18.15

2-й ужин с 19.30 до 19.40

12. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в выходные, праздничные дни и каникулы время (для всех возрастных групп):

завтрак с 8.25 до 8.35

обед с 12.30 до 12.50

полдник с 15.10 до 15.20

1-й ужин с 18.00 до 18.15

2-й ужин с 19.30 до 19.40

13. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

14. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

15. Контроль за качественной работой и за соблюдением порядка на пищеблоке осуществлять медицинским сёстрам диетическим.

16. Заведующим стационарными отделениями социальной реабилитации несовершеннолетних осуществлять контроль за качественной организацией питания в отделениях.

17. Признать утратившим силу приказ № 86-осн. От 11.10.2023г. «Об организации питания и охраны здоровья детей в государственном учреждении Тульской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних № 5».

18. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

19. Приказ вступает в силу с даты подписания.

Директор



О.И. Денисова

Согласовано

юрисконсульт Ермакова В.В.



Приказ подготовила:

Заместитель директора Воинцева Е.В.