

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом Директора  
ГАУ «Тагильский пансионат»  
№242 от 23 марта 2018 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**ГАУ «Тагильский пансионат»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ГАУ «ТАГИЛЬСКИЙ ПАНСИОНАТ»

1.1. Клиенты ГАУ «Тагильский пансионат» обеспечиваются питанием в соответствии с утверждёнными нормами и методическими рекомендациями по организации питания.

1.2. Питание клиентов должно полностью обеспечивать организм энергией и основными пищевыми веществами. Следует учитывать общее количество белков, жиров, углеводов, их соотношение, потребности организма в витаминах и минеральных веществах.

1.3. Организация рационального питания предусматривает выполнение норм питания, утверждённые постановлением Правительством Свердловской обл. от 06.11.2015г №1037-ПП, с изменениями от 12.10.2017г. №731\_ПП.

1.4. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.

## 2. САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА УСТРОЙСТВА И СОДЕРЖАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

2.1. Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.2. Все помещения пищеблока имеют достаточную полезную площадь и соответствующий набор технологического оборудования.

2.3. В состав пищеблока входят производственные цеха, моечные, раздача, прод.склады для хранения продуктов, подсобные помещения, гардеробная и туалет для сотрудников.

Все помещения оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией.

2.4. Для хранения скоропортящихся продуктов пищеблок имеет холодильные установки, холодильники, оснащённые термометрами. В холодильных камерах предусмотрена возможность раздельного хранения таких продуктов, как мясо, кура, рыба, молоко, молочные продукты. Места для их хранения соответствующим образом промаркированы и строго соблюдаются.

2.5. Помещение кухни оборудовано специальными разделочными столами, для каждой группы продуктов.

2.6. Для разделки различных продуктов на пищеблоке имеются специальные разделочные доски и ножи, которые обязательно маркируются. Разделочные доски хранятся раздельно, на специальных стеллажах или в кассетах, поставленных на ребро..

2.7. На пищеблоке «Тагильского пансионата» разрешается использовать посуду из нержавеющей стали, алюминия (кастрюли), сковороды. Для хранения питьевой воды, разрешаются баки или вёдра из нержавейки, с крышками и, промаркированы. Вся кухонная посуда, весь инвентарь должны храниться на специальных полках или стеллажах.

2.8. Для мытья кухонной посуды пищеблок оборудован специальными ваннами.

2.9. Для сбора отходов необходимо иметь специальные баки с крышками, промаркированные.

2.10. Помещения пищеблока должны содержаться в идеальной чистоте. Ежедневная уборка пищеблока заключается в мытье полов по мере загрязнения, удалении пыли, протирании радиаторов отопления, подоконников, мытье столов и разделочных досок по окончании каждого этапа работ, своевременном мытье посуды и кухонного инвентаря с последующей обработкой с дез.средствами.



Один раз в месяц в пищеблоке проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря, согласно инструкциям СанПин.

### 3.ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

3.1.Обеспечение продуктами питания ГАУ «Тагильский пансионат» осуществляет поставщики на договорных условиях.

3.2.Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

Лицам, занятым погрузкой и выгрузкой, следует пользоваться санитарной одеждой (халат, колпак, рукавицы) и иметь медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинских обследований.

3.3.Продукты перевозятся в закрытой и маркированной таре, которую не используют для хранения сырья и готовой продукции на пищеблоке.

3.4.Пищевые продукты, поступающие в пансионат, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и иметь все правильно составленные сопроводительные документы. Качество продуктов проверяет кладовщик и делает запись в специальном журнале(бракераж поступающего сырья).

3.5.Не принимаются к употреблению: консервы с нарушением герметичности, бомбажем, крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, заражённые амбарными вредителями, овощи и плоды с признаками гниения. Особое внимание уделяет скоропортящимся продуктам. Не принимает продукты с истёкшими сроками реализации или на грани его истечения после приемки.

3.6.Хранение продуктов следует организовывать в продуктовых складах в таре поставщика (ящики, коробки, карабины).

3.7.Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в прод.складе для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями, овощи - в кладовой для овощей, скоро и скоропортящиеся продукты – в холодильных камерах, снабжённых термометрами.

Следует выделить помещение для суточного запаса продуктов.

Хлеб хранится в специальных шкафах, дверцы которых имеют отверстия для вентиляции. Расстояние нижней полки шкафа от пола должно быть не менее 35 см.

Чёрный и белый хлеб хранится отдельно. Полки шкафа, где лежит хлеб, ежедневно протирают чистой салфеткой, смоченной в 1%-м растворе уксуса. Хлебные крошки сметают специальными промаркированными щётками.

Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции.

3.8. Записи по приходу и расходу продуктов питания на основании приходно-расходных документов осуществляется по мере их поступления на прод.склад пищеблока ГАУ «Тагильского пансионата». В накладной от поставщиков должны присутствовать ссылки на № и дату договора в соответствие с которым произведена поставка.

3.9. Для осуществления надлежащего контроля за работой продовольственного склада остатки выводятся ежедневно. Комиссией, назначенной директором пансионата, в последний день месяца проводится проверка наличия (снятие натуральных остатков) продуктов на складе. Кроме этого, проверка наличия продуктов на складе может производиться комиссией в любой день месяца. При выявлении недостатков продуктов питания производится взыскание с виновных лиц.

3.10. Документом являющимся оправдательным на списание продовольствия в расход, служит меню-требувание. При составлении меню должны соблюдаться технологии приготовления блюд, полнота закладки продуктов в блюда, выход готовых блюд. Меню-требувание составляется по отделениям. Подписывается должностными

лицами и утверждается директором пансионата. Число довольствующихся по меню должно подтверждаться медицинскими данными (справка форма-22) о количестве клиентов на питания. (под роспись зав.отделением, старшей мед.сестры, дежурной медицинской сестры).

#### 4.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА

4.1.Персонал пищеблока укомплектован в соответствии со штатным расписанием ГАУ «Тагильский пансионат»

- шеф-повар,
- повар,
- кладовщик,
- Кухонный работник,
- официант.
- Диетсестра

4.2.Персонал пищеблока должен строго соответствовать правилам личной гигиены.Соблюдать санитарные требования технологической обработки продуктов и приготовления пищи согласно СанПину.

Персонал пищеблока проходит медобследование 1 раз в год. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие гнойничковых заболеваний с записью в журнал «Здоровья».

На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медосмотров и сведения о сдаче санитарного минимума.

4.3.Все работы на пищеблоке выполняются в спецодежде (халаты, куртки, брюки,фартуки,спец.обувь, халаты для уборки помещений).

Спецодежда не должна застёгиваться булавками или иголками, запрещается хранить в карманах спецодежды посторонние предметы (сигареты, ключи, телефоны, деньги и др.).

4.4.Работникам пищеблока во время работы нельзя носить бусы, броши, кольца, клипсы.

4.5.Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки, переменить одежду, обувь, аккуратно подобрать волосы под колпак или косынку. По окончании работы спецодежда сдаётся в прачечную. Вся чистая спец.одежда хранится в шкафчике.

4.6.На основании примерного 7-дневного меню ежедневно мед.сестрой диетической и шеф-поваром составляется меню-требование,подается кладовщику для выдачи продуктов. При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона следует производить его замену.

4.7.После окончания работ на пищеблоке помещения и производственные цеха убираются. Уборка производится с использованием моющих средств и специального уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь(для каждого цеха свой), халат для уборки, моющие средства хранятся в специально отведённом месте. Использовать этот инвентарь для уборки других помещений запрещается.

4.8.Обработка сырых и готовых продуктов проводится отдельно, в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой. Доски и ножи маркируются:

- «СМ» - сырое мясо,»ВМ»-вареное мясо.
- «СР» - сырая рыба,»ВР»-вареная рыба.
- «СК»-сырая кура,»ВК»-вареная кура.
- «СО» - сырые овощи,»ВО»-вареные овощи.



«РГ»-рыбная гастрономия,»МГ»-мясная гастрономия.

«Зелень»,

«Хлеб»,

«Сельдь» и т.д.

В целях профилактики сальмонеллеза для обработки кур необходимо иметь отдельную доску.

4.9.Мясо, субпродукты (печень, язык), тушки птицы размораживают в мясном или в заготовочном цехе на производственных столах. Не размораживают мясо в воде или около плиты.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде (температура не выше 20°C). Для сокращения потерь минеральных веществ в воде рекомендуется добавить соль из расчёта 7-10 г на 1 л воды. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

4.10.Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варят в неочищенном виде, а затем очищают в варочном цехе. Не следует заблаговременно варить овощи (накануне дня их использования). Заправляют винегреты и салаты растительным маслом непосредственно перед их выдачей.

Следует соблюдать правила сохранности витаминов в корнеплодах и овощах: кожуру чистить тонким слоем, закладывать только в кипящую воду (вода должна покрывать овощи), варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

4.11.Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, порционные куски рыбы обжариваются с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °C в течение 5-7 минут.

Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут.

4.12.Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят в течение 5-7 минут. Сосиски, варёные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 минут с момента закипания воды, закладывая их в кипяток небольшими партиями.

4.13.При изготовлении омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5-3 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200°C. Омлет из меланжа не готовится.

4.14.Творожную запеканку выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 20-30 минут при высоте слоя 3-4 см. Сырники из творога подлежат повторной термической обработке.

4.15.Яйца варят 10 минут с момента закипания воды.

4.16.Молоко кипятят не более 2-3 минут. Молоко повышенной кислотности (самоквас) может быть использовано только для приготовления изделий из теста, подвергающихся воздействию высокой температуры.

4.17.В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых инфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приёма и пищу, приготовленную накануне,
- не изготавливать простоквашу, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морсы, квас, студни, заливные блюда, изделия во фритюре,
- не употреблять грибы, фляжное молоко без кипячения, не пастеризованный творог, сметану, зелёный горошек без термической обработки, блинчики с творогом из непастеризованного молока, консервированные продукты домашнего приготовления.

4.18.Кефир, ряженку, простоквашу порционируют непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы, чашки.

## 5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ СПРАВОК О КОЛИЧЕСТВЕ КЛИЕНТОВ.

5.1. Количество клиентов подается до 12 часов текущего дня для расчета меню на следующий день. Перед выходными и праздничными днями клиенты ставятся на питания по данным до 12 часов последнего рабочего дня.

5.2. В случае убытия или смерти клиента дежурная медицинская сестра до 7.30 мин. текущего дня сообщает об изменениях количественного состава м/с диетической или шеф-повару, в выходные и праздничные дни старшему повару.

5.3. Возврат продуктов на склад в день выбытия или смерти клиентов производится по форме №0315006. в том случае, если об этом сообщено до 7 час.30 мин. После этого времени сырье поступает в обработку. Подлежащие к выдаче на кухню овощи округляются до килограмма, мука и крупы до 100гр. Продукты с в упаковке (с различным весом) учитываются по количеству. В выходные и праздничные дни возврат на склад осуществляется только основных продуктов (мясо, рыба, кура, колбасные изделия, сахар, растительное масло) также штучные продукты.

5.4. Для исключения случаев расхождения количества клиентов, поставленных на питания с фактическим присутствием, ведется ежедневная сверка данных по журналу учета койко-дней и динамической ведомости по питанию на пищеблоке. В случае расхождения, медицинской частью выдается справка для дальнейшей сдачи в бухгалтерию пансионата.

## 6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

6.1. Периодический контроль (согласно планов) за организацией питания в ГАУ «Тагильский пансионат» ведут надзорные органы и зам. директор пансионата.

6.2. Шеф-повар, м/с диетическая, зав. продуктовым складом несут ответственность за правильную организацию питания клиентов ГАУ «Тагильский пансионат» и ведут постоянный контроль согласно должностных инструкций.

Зам.директора:

Такиуллина Э.Р.

Шеф-повар:

Гвоздева О.В.

Зав. прод. складом:

Арабалеева И.Д.

М/с диетическая:

Суркова Т.М.