|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ГАУ «РЦ «Лювена» Кировского района г. Екатеринбурга»** | | | |
| **Наименование структурного подразделения:** |  | | |
| **Название документа:** | Инструкция по обеспечению горячим питанием несовершеннолетних детей, получающих социальные услуги в полустационарной форме в дневное время (привозное) | | |
| **Утвержден:** |  | | |
| **Дата утверждения:** |  | | |
| **Разработчик:** | Должность | ФИО | подпись |
| Заведующий МСР | Кравченко И.Н. |  |
|  |  |  |
| **Согласовано:** |  |  |  |
|  |  |  |
| **Дата согласования:** |  |  |  |
| **Ответственный за исполнение:** | Заведующий отделением МСР |  |  |
| **Дата введения  в действие:** |  |  |  |

**Екатеринбург**

**2020**

**Инструкция**

1. **Название процедуры:** обеспечение горячим питанием несовершеннолетних детей, получающих социальные услуги в полустационарной форме в дневное время (привозное).
2. **Цель:** Организация сбалансированного, рационального питания детей.
3. **Область применения:** Реабилитационное отделение, отделение дневного пребывания.
4. **Ответственность:** Заведующий отделением, старшая сестра, буфетчица.
5. **Общие сведения:** организация питания детей осуществляется в соответствии с санитарными правилами, режимом питания и должностными инструкциями ответственных лиц.
6. **Оснащение:**

Оборудованное помещение для приема пищи:

- раковина для мытья рук, диспенсеры с жидким мылом и антисептиком, бумажные полотенца;

- специальные обеденные комплекты, соответствующие гигиеническим требованиям (росту детей);

- наличие оборудования для обработки воздуха (рециркуляторы)

Помещение для приема привезенного питания;

Документация:

- журнал здоровья (форма №2-лп);

- журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный журнал);

- журнал генеральных и текущих уборок;

1. **Основная часть процедуры:**

- прием готовых блюд проводится старшей медицинской сестрой в присутствии экспедитора (доставка питания осуществляется в термоконтейнерах укомплектованных порционно с использованием сертифицированной одноразовой тары и одноразовых столовых приборов);

- проверка температурного режима готовой продукции инфракрасным термометром.

- раздача пищи, осуществляется буфетчицей в соответствии данными порционника. Перед раздачей пищи необходимо вымыть руки и надеть халат, маркированный «Для раздачи пищи», шапочку, перчатки;

- уборка помещения проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, одноразовой или специально выделенной ветошью. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 градусов или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

-по окончании уборки уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в специальных производственных помещениях. Хранение в столовой не допускается.

- Пищевые отходы и использованная одноразовая посуда хранятся раздельно в емкостях с крышками в специально выделенном месте и утилизируются согласно договору на утилизацию пищевых и твердых бытовых отходов.

1. **Область и способы проверки выполнения:**

Контроль выполнения инструкции возлагается на руководителя учреждения, заведующего отделением медико-социальной реабилитации, старшую медицинскую сестру. Периодический контроль осуществляет специальная бракеражная комиссия в количестве не менее трех человек.

Входной контроль:

проверка состояния машины (санитарное состояние, наличие санитарной книжки у водителя.)

контроль соблюдения правил и времени доставки готовой продукции, сопроводительных документов.

Контроль качества готовых блюд:

контроль соответствия утвержденному меню, точности веса, количества и качества готовой продукции. Оценка качества готовых блюд осуществляется путем снятия пробы (бракераж готовой продукции).

Контроль санитарного режима комнаты приема пищи:

наличие и использование дезинфицирующих средств, соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдение графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условий его хранения.

Контроль правильности сбора пищевых отходов.

Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и наличие санитарных книжек.

**Нормативные ссылки:**

- СП 2.3/2.43590-20 «Санитарно – эпидемические требования к организации общественного питания населения».

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»;

- СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

- СанПиН 2.4.1201-03 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации»;

**Распределение данной инструкции**

Экземпляр Должность

Оригинал

Копия

**Ответственные исполнители ознакомлены и обязуются исполнять:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия | Подпись | Дата |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |