

ДЕПАРТАМЕНТ ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«МОЙ ОСОБЫЙ СЕМЕЙНЫЙ ЦЕНТР «СЕМЬ-Я»
ДЕПАРТАМЕНТА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА
МОСКВЫ
(ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я»)**

ПРИКАЗ

от 12.01.2026 г.

№13

**Об организации питания
в ГБУ «Мой особый семейный
центр «Семь-Я»**

В соответствии с постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (его ещё называют техрегламент о безопасности пищевой продукции, Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о пищеблоке (приложение № 1).
2. Назначить главную медицинскую сестру ответственной за организацию питания в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я».
3. Главной медицинской сестре, шеф-повару, заведующим складом:
 - 3.1. Организовать работу по обеспечению воспитанников ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» питанием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
 - 3.2. Обеспечить обязательное соблюдение требований технических регламентов, касающихся доставки, транспортировки и приемки пищевой продукции, организации работы пищеблока, организации питания, контроля за качеством пищевой и готовой продукции. Обеспечить наличие, изучение и соблюдение технических регламентов работниками в соответствии с их должностными

обязанностями.

3.3. Обеспечить ведение программы производственного контроля в части организации питания в соответствии с системой ХАССП (системой управления безопасностью пищевых продуктов).

4. С целью внедрения и ведения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП сформировать и назначить постоянно действующую группу по безопасности пищевой продукции (БПП) в составе:

Руководитель: Дергач С.В. - начальник медицинской службы.

Заместитель руководителя: Мелихова Ю.Н. - главная медицинская сестра.

Члены группы: Таран А.В. - заместитель директора

Смирнова Э.В. - шеф-повар

Сень Н.С. - старшая медицинская сестра

Козырева С.А. - старшая медицинская сестра

Потайнова С.А. - старшая медицинская сестра

Хохлов А.М. – технолог продукции и организации общественного

питания

– Рабочей группе по БПП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП и в дальнейшем на постоянной основе проводить регулярную работу по поддержанию процедур на основе принципов ХАССП в рабочем состоянии.

5. Создать и утвердить комиссию по осуществлению контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по поставке продуктов питания в следующем составе:

5.1. В здании, находящемся по адресу: г. Москва, ул. Елецкая, д.10, корп.2:

Председатель: Смирнова Э.В., шеф – повар

Члены комиссии: Мелихова Ю.Н. главная м/с - секретарь
Калякина О.Ю., юрисконсульт
Потайнова С.А. –старшая м/с
Сергеева О.Н.- заведующий складом

5.2. В здании, находящемся по адресу: г. Москва, Борисовский пр., д.3, корп.3:

Председатель: Смирнова Э.В., шеф - повар

Члены комиссии: Мелихова Ю.Н. главная м/с - секретарь
Калякина О.Ю., юрисконсульт
Сень Н.С. –старшая м/с
Соловьев В.А. - заведующий складом

4.3. В здании, находящемся по адресу: г. Москва, ул. Лебедянская, д.26, корп.3:

Председатель: Смирнова Э.В., шеф - повар

Члены комиссии: Мелихова Ю.Н. главная м/с - секретарь
Калякина О.Ю., юрисконсульт
Козырева С.А. –старшая м/с
Куликова Ю.Е - заведующий складом

3.4. Утвердить Положение о комиссии для осуществления контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по поставке продуктов питания ГБУ

«Мой особый семейный центр «Семь-Я» (приложение № 2).

3.5. Комиссии для осуществления контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по поставке продуктов питания в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» в случае выявления нарушений при поставке продуктов составлять Акт о ненадлежащем исполнении обязательств в рамках Государственного контракта по обеспечению продуктами питания ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я».

4. Возложить на заведующих складом:

4.1. Ответственность за оформление заявок на поставку продовольственного сырья и пищевой продукции по форме согласно приложению к Государственным контрактам на поставку продуктов питания. Внесение корректировок в ранее направленную заявку по запросу поставщика осуществлять не позднее, чем за 24 часа до даты фактической поставки продовольственного сырья и пищевой продукции

4.2. Контроль за транспортировкой продовольственного сырья и пищевой продукции, поступающей в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я».

4.3. Контроль за количеством поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции в соответствии с заявкой.

4.4. Контроль за качеством поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.5. Контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на продовольственное сырье и пищевые продукты, соответствующим требованиям законодательства Российской Федерации и Государственного контракта:

4.5.1. товарно-транспортных документов;

4.5.2. товарно-транспортных накладных;

4.5.3. документов изготовителя;

4.5.4. документов, подтверждающих соответствие техническим регламентам, сертификатов и/или деклараций соответствия, свидетельств о государственной регистрации специализированной пищевой продукции, подлежащей государственной регистрации в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, и др.;

4.5.5. маркировки;

4.5.6. ветеринарно-сопроводительных документов на продукцию животного происхождения, оформленных в соответствии с требованиями Ветеринарных правил;

4.5.7. писем Государственной инспекции города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия с подтверждением возможности использования поставляемой кисломолочной продукции и соков (при наличии).

4.6. Ведение журнала бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья и по форме, согласно приложению № 3 к приказу.

4.7. Ведение журнала контроля за транспортировкой продовольственного сырья и пищевой продукции, поступающей в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» по форме, согласно приложению № 4 к приказу.

4.8. Ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции согласно образцу, рекомендованному в приложении № 5 к приказу.

4.9. Оформление в соответствии с инструкциями от 25.04.1966 г. № П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» и от 15.06.1965 № П-6 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» любого факта нарушения поставщиком обязанностей по контрактам на поставку продуктов питания.

4.10. Ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования (в части холодильного оборудования, находящегося в складских помещениях) согласно образцу, рекомендованному в приложении № 6 к приказу.

4.11. Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях согласно образцу, рекомендованному в приложении № 7 к приказу.

4.12. Своевременное гашение ветеринарно-сопроводительных документов на поставляемую пищевую продукцию в ГИС «Меркурий»; в случае частичного возврата пищевой продукции поставщику обеспечивать гашение ветеринарно-сопроводительных документов принятой партии; в случае технического сбоя ГИС «Меркурий» незамедлительно направлять письмо в техническую поддержку.

5. Возложить на шеф-повара:

5.2. Контроль за обязательным использованием работниками пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок и изготовлении салатов, обеспечивать их замену при нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

5.3. Контроль за отбором и хранением суточных проб.

5.4. Ответственность за ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования (в части холодильного оборудования, находящегося в производственных цехах и помещении суточного хранения) согласно образцу, рекомендованному в приложении № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.5. Ответственность за ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях (в части помещения суточного хранения) согласно образцу, рекомендованному в приложении № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.6. Ответственность за наличие технологических карт на все блюда, входящие в примерное меню, содержащих информацию о наименовании блюда, его органолептических свойств, температурного режима отпуска.

6. Возложить на медицинских сестер (в соответствии с графиком работы) ответственность за ведение гигиенического журнала (сотрудники) согласно образцу, рекомендованному в приложении № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Возложить на медицинских сестер (в соответствии с графиком работы) ответственность за ведение и хранение журнала бракеража готовой пищевой продукции согласно образцу, рекомендованному в приложении № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. С целью оптимизации процесса питания и улучшения управления его

качеством в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я»:

8.2. Воспитатель (в отсутствие воспитателя - старший-воспитатель) подает сводку о количественном составе получателей социальных услуг в группе (в школе, больнице, домашнем отпуске, на платном пребывании и мероприятиях вне учреждения более 4 часов) старшей медсестре до 9:00 (в будние дни на следующий день; в четверг на пятницу, субботу, воскресенье; в пятницу на понедельник). Предварительно воспитатель совместно с дежурной медицинской сестрой и куратором уточняет списки получателей социальных услуг.

8.3. Старшая медицинская сестра составляет единую сводку получателей социальных услуг, состоящих на питании.

8.4. Единая сводка подается старшей медицинской сестрой технологу до 10:00 в будние дни на следующий день; в четверг на пятницу, субботу, воскресенье; в пятницу на понедельник.

8.5. Издаётся приказ о постановке получателей социальных услуг на питание с учетом количества завтраков, вторых завтраков, обедов, полдников, ужинов и поздних ужинов.

8.6. Изменения в сводке воспитателя о количественном составе получателей социальных услуг после 9:00 подаются за подписью директора.

9. Возложить на шеф-повара ответственность за ведение претензионной работы в случае выявления фактов нарушения поставщиком обязанностей по контрактам на поставку продуктов питания посредством направления в ГКУ «Дирекция ОДОТСЗН г. Москвы» через систему МосЭДО в день выявления нарушения:

- обращения с изложением факта нарушения контракта;
- копии заявки со скриншотом отправки Поставщику;
- акта о ненадлежащем исполнении обязательств в рамках Государственного контракта по обеспечению продуктами питания ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» со скриншотом отправки поставщику;
- копии товарной накладной по форме ТОРГ-12 с отметкой об отказе (с наличием указания причины отказа, должности, ФИО приемщика, подписи, печати)
- фото и видео материалов.

10. Признать утратившим силу приказ ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» от 09.01.2025 № 15 «Об организации питания в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я», № 237 «Об оптимизации процесса питания в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я», № 40 «О разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП», № 16 «О качестве и безопасности пищевых продуктов ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я».

11. Контроль за исполнением приказа возложить на начальника медицинской службы.

И.о.директора



Ю.М.Макеева

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ **ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я».

1.2. Настоящее положение разработано в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Законом «Об образовании в РФ», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее - СанПиН - 2.3/2.4.3590 -20); Уставом организации, Федеральными законами, иными нормативно-правовыми актами.

1.3. Пищеблок возглавляет шеф - повар, который назначается на должность и освобождается от должности приказом директора в соответствии с действующим законодательством.

1.4. Контроль за санитарно - эпидемиологическим режимом пищеблока осуществляет Начальник медицинской службы, главная медицинская сестра, старшая медсестра.

1.5. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

2. Предмет и цель деятельности

Цель деятельности пищеблока – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием воспитанников учреждения в течение календарного года.

Основными принципами организации питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

3. Задачи пищеблока

3.1. Обеспечение воспитанников правильным сбалансированным питанием в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям растущего организма.

3.2. Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи в соответствии с примерным меню.

4. Организация деятельности пищеблока

4.1. Для воспитанников ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я»

действует 6 разовый прием пищи.

4.2. В ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» действует 28-дневное перспективное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню (возраст воспитанников 7-11 лет, возраст 12 и старше лет согласовано) с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по г.Москве в ЮАО г.Москвы и утверждено директором ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь - Я». Примерное меню (возраст воспитанников 1-1,5 года, 1,5-3 года, 3-7 лет) утверждено директором ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь - Я».

4.3. На основании примерного 28-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для разного возраста.

4.4. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

4.5. Суточные пробы готовой продукции оставляются ежедневно согласно требованиям СанПиН - 2.3/2.4.3590-20. Пробы помещаются в обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение 72 часов при температуре +2 - +6С. Суточную пробу приготовленного блюда отбирают стерильными (одноразовыми) ложками.

4.6. ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» в случае внесения изменений в действующие рецептуры, связанные с изменением набора продуктов, составляется акт контрольной проработки на основании ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов, потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» на рецептуры оформляется штамп «Утверждено» в установленном порядке.

4.7. Обработка сырых и готовых продуктов, производится отдельно в специально оборудованных цехах.

4.8. Ежедневно осуществляется органолептическая оценка качества готовых блюд с занесением отметок в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.9. Раздача пищи осуществляется в раздаточной пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях и столовой для приема пищи.

4.10. В ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по г.Москве в ЮАО г.Москвы, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества, хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

4.11. Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка в производственных цехах проводится ежедневно, своевременно согласно графику с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

4.12. Санитарная обработка технологического оборудования производится

согласно СанПиН - 2.3/2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ;

4.13. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару.

4.14. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.

4.15. У каждого работника имеется личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

4.16. Ежедневно перед началом работы медицинские работники проводят осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей сотрудник к работе не допускаются. Результаты осмотра вносятся в гигиенический журнал (сотрудники).

5. Делопроизводство

5.1. На пищеблоке ведется документация согласно утвержденной номенклатуре дел ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я».

6. Управление пищеблоком

6.1. Руководство работой пищеблока осуществляет шеф-повар, который находится в непосредственном подчинении директора Центра.

6.2. Шеф – повар осуществляет контроль:

- за ведением отчетности;
- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за соблюдением норм вложения сырья;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима;
- за обеспечением пищеблока достаточным количеством кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;

- за состоянием пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями

6.3. Доступ посторонних лиц на пищеблок запрещается. Посещение пищеблока могут осуществлять директор ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я», медицинские работники ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я», представители надзорных органов. Вход на пищеблок осуществляется строго в спецодежде (одноразовые халаты).

7. Ответственность

7.1. Подразделение несет ответственность:

- своевременное и качественное выполнение возложенных на пищеблок задач;
- обеспечение сохранности имущества, находящегося в ведении

подразделения;

- организацию работы подразделения, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю;

- соблюдение требований действующего законодательства, правил внутреннего трудового распорядка, требований охраны труда, правил техники безопасности и противопожарной защиты;

- соблюдение санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами.

7.2. Работники подразделения несут персональную ответственность за соблюдение своих должностных обязанностей в объеме, предусмотренном соответствующими трудовыми договорами и должностными инструкциями.

7.3. Работники подразделения могут быть привлечены к дисциплинарной, материальной, административной и уголовной ответственности в случаях и порядке, установленном действующим законодательством.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его подписания, действие неограниченное.