Областное государственное казённое учреждение социального обслуживания «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Рябинка» в с.Труслейка»

ПРИКАЗ

11.01.2021г №39

Об утверждении Положения об организации питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка»

В соответствии с Конституцией Российской Федерации, основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации «Об образовании», Федеральным Законом «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации», Федеральным законом «Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации», Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Утвердить Положение об организации питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка»

2. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Директор К.А. Горбунова

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ОГКУСО СРЦН «Рябинка»
_____ К.А. Горбунова

Положение об организации питания
Областного государственного казённого учреждения социального обслуживания «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Рябинка» в с.Труслейка»

1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации «Об образовании», Федеральным Законом «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации», Федеральным законом «Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации», Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Уставом ОГКУСО СРЦН «Рябинка» с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного и школьного возраста на получение полноценного питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка», сохранение здоровья детей дошкольного и школьного возраста.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.2.1.основные направления работы по организации питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка»;

1.2.2.распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка» между администрацией, шеф-поваром, диетсестрой, врачом-педиатром.

1.2.3.роль и место ответственного лица за организацию питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка»;

1.2.4. направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка»:

-изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в учреждении социальной защиты;

- обучение по вопросам организации питания;

- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

-рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;

- организация питания детей дошкольного возраста;

- организация питания детей школьного возраста;

- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

-контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного и школьного возраста;

-разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка»;

- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарём;

- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

- обеспечение санитарно-гигиенических требований;
- изучение и распространение опыта по организации питания в учреждении, пропаганда вопросов здорового питания;
1.2.5.ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;
1.3. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками и ответственными за питание в ОГКУСО СРЦН «Рябинка».

2.Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка», контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в учреждении, осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными	Директор	Врач-педиатр Диетсестра Шеф-повар
2	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в учреждении; создание условий для организации питания детей	Директор	Врач-педиатр Диетсестра Шеф-повар
3	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Завхоз	Организация осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	Диетсестра	Диетсестра
5	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Шеф-повар Диетсестра	Диетсестра Шеф-повар
6	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража готовой продукции)	Дежурная мед сестра	Бракеражная комиссия Шеф-повар

7	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей школьного и дошкольного возраста	Врач-педиатр Диетсестра	Работники пищеблока
8	Ведение журнала С-витаминизации. С-витаминизация третьих блюд	Диетсестра	Диетсестра
9	Ведение гигиенического журнала(сотрудники) пищеблока	Медицинская сестра	Медицинская сестра
10	Ведение журнала учёта и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников учреждения	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра
11	Прохождения сотрудниками ОГКУСО СРЦН «Рябинка», пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН) и гигиенического обучения	Врач-педиатр Старшая медицинская сестра	Врач-педиатр Старшая медицинская сестра
12	Утверждение состава и положения о Совете по питанию	Директор	Директор Диетсестра Врач-педиатр
13	Утверждение состава комиссии по питанию	Директор	Директор Бухгалтер
14	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Директор	Директор Повар Медицинская сестра
15	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Врач-педиатр	Кухонный работник
16	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра, завхоз
17	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Врач-педиатр Диетсестра	Официант
18	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Старшая медицинская сестра	Диетсестра Медицинская сестра
19	Приобщение детей школьного и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей с правилами поведения за столом во время приема пищи, приобщение детей к труду (накрывать на стол).	Воспитатели	Воспитатели, младшие воспитатели Медицинская сестра Врач-педиатр
20	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Директор	Ответственный по ОТ и ТБ
21	Анализ работы по организации питания в учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом	Директор	Врач-педиатр, медицинская сестра, Диетсестра

	Совете по питанию		

3.Функции ответственного лица по организации питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка» (диетсестры, врача-педиатра, шеф-повара)

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:
- осуществляет контроль за соблюдением сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
-контролирует использование одноразовых перчаток при порционировании холодных блюд и салатов;
-осуществляет контроль за лицами сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей дошкольного и школьного возраста;
- медицинская организация должна осуществлять контроль за качеством отбора суточных проб;
- питание детей должно быть 5-6 разовое и готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления;
- вести контроль за проведением С-витаминизации 3-х блюд и в целях профилактики йододефицитных состояний должна использоваться – соль поваренная пищевая йодированная;
- контроль за соблюдение питьевого режима и за сменой воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа и отмечать в графике;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
-контролирует прохождение сотрудниками пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка»;
- своевременно информирует руководителя ОГКУСО СРЦН «Рябинка» о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ОГКУСО СРЦН «Рябинка» норм и требований к организации питания детей дошкольного и школьного возраста;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания.
3.2.Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю учреждения.

4. Обучение и инструктаж по вопросам питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка»

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка» (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного и школьного возраста.
4.3.Инструкции разрабатываются руководителем ОГКУСО СРЦН «Рябинка» (ответственным за организацию питания в учреждении). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз пять лет).

5. Контроль и анализ за организацией питания детей дошкольного и школьного возраста.

5.1. В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка».
5.2.В случае нарушения норм и требований в организации питания детей дошкольного и школьного возраста, ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю учреждения для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.
5.3. Контроль качества питания детей в ОГКУСО СРЦН «Рябинка».

6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:
6.1.1. Соответствия требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 условий организации питания детей дошкольного и школьного возраста;
6.1.2. Финансового плана ОГКУСО СРЦН «Рябинка»;
6.1.3. Посещаемости;
6.1.4. Данных по проверке надзорных органов;
6.1.5. Предложений Совета по питанию;
6.1.6. Предложений Бракеражной комиссии;
6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством директора учреждения;
6.3.Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей дошкольного и школьного возраста возлагается на руководителя учреждения.

7. Требования к организации питания детей.

7.1. Организационные принципы питания.
7.1.1. Питание детей в ОГКУСО СРЦН «Рябинка» может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.
7.1.2. Организация питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка осуществляется специально закрепленными штатами.
7.1.3. Поставка продуктов в ОГКУСО СРЦН «Рябинка» осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.
7.1.4. Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка» проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.
7.1.5. Координацию работы по организации питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка» осуществляет директор.
7.1.6. Контроль за организацией питания детей в ОГКУСО СРЦН «Рябинка», соблюдением ежедневного меню питания осуществляет директор учреждения, ответственный за организацию питания.

7.2. Организация питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка»
7.2.1. В ОГКУСО СРЦН «Рябинка» в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей;
- разработан и утвержден порядок питания детей.
7.2.2. Составление меню возлагается на медсестру по диетпитанию;
7.2.3.Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.
7.2.4. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.
7.3. Функционирование питания детей в ОГКУСО СРЦН «Рябинка» возможно при наличии:
- положения об организации питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка»;
- 14-ти дневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- приказов по организации питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка».
7.4. В компетенцию руководителя учреждения по организации питания входит:
- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
-контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
-обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в ОГКУСО СРЦН «Рябинка»;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в ОГКУСО СРЦН «Рябинка».
7.5. Основные принципы здорового питания:
- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие трое суток.
7.6. Алгоритм действий при организации питания:
7.6.1. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.
7.6.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.
7.6.3. Старшей медицинской сестре, врачу-педиатру, комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.
7.6.4. Выдачи пищи производится только после снятия пробы старшей медицинской сестры. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

7.6.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, также должна быть вымерена.
7.6.6. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

8.1. Пищевые продукты, поступающие в ОГКУСО СРЦН «Рябинка», должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
8.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2-+6^{0}С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.
8.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:
- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
8.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.
При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
8.5. В ОГКУСО СРЦН «Рябинка» должен быть организован питьевой режим.
Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.
8.6. Принципы организации питьевого режима в ОГКУСО СРЦН «Рябинка»
8.6.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ОГКУСО СРЦН «Рябинка». Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1кг его веса. При нахождении ребенка в учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70% суточной потребности в воде.
8.6.2. Питьевой режим детей в ОГКУСО СРЦН «Рябинка» можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в учреждении должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20^{0}С.
8.6.3. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.
8.6.4. При применении на пищеблоке ОГКУСО СРЦН «Рябинка» для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды,

последнююцелесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в ОГКУСО СРЦН «Рябинка» в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности, запаха), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным проведением замены или регенерации фильтрующих элементов.

9. Требования к составлению меню для организации питания детей

9.1.Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

9.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка».

9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ОГКУСО СРЦН «Рябинка» для возрастных категорий, утверждено руководителем ОГКУСО СРЦН «Рябинка».

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 10-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-60%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

9.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

9.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

9.7. В ОГКУСО СРЦН «Рябинка» должна проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию)

9.7.1. В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

9.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) проводят ежемесячно.
9.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объёма порций.
9.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.
Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
9.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.
9.12. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня.
9.13. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:
- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами;
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

10. Специфика питания детей

10.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.
10.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми.
10.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.
10.4 Увеличился перечень пищевой продукции которая не допускается при организации питания детей.

11. Документооборот и первичные учётные формы при осуществлении питания

11.1. Нормативно-методические документы:

-действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к СРЦН, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции;
-технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;
-прочие инструктивно-методические документы.
11.2. Технические документы:
- техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на всю изготавливаемую продукцию;
- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т. п.).- в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции появились новые графы
11.3. Рацион питания воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
11.4. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).
11.5. Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:
- с поставщиками продовольственных товаров (снабжающей пищевыми продуктами организацией);
- на вывоз бытовых отходов;
- на проведение проверки весоизмерительного оборудования;
- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).
11.6. Документация по бюджетному учету, в т. ч. Меню-требования (форма ОКУД 0504202) и накопительная ведомость по расходу продуктов (форма ОКУД 0504037).
11.7. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т. п., товарно-транспортные документы (накладные) на получаемые товары (пищевые продукты, материалы).
11.8. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты:
- декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации, - сертификат соответствия);
-свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение);
-ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).
11.9. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.
11.10. Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов, в т. ч.:
- документация, регламентирующая порядок, структуру и функции в системе производственного контроля и ее элементов, а также порядок его осуществления (программа производственного контроля, приказы, положения и т. п.);
- документы на методы контроля, в т. ч. соответствующая графа или раздел в программе производственного контроля, внутренние документы, описывающие методы контроля (в т. ч. используемые экспрессметоды), ГОСТы и методические указания на методы контроля, руководства по эксплуатации на технические средства контроля (термометры, психрометры, люксметры и т. п.) и др.;
- документы, содержащие объективные свидетельства выполненных действий и достигнутых результатов (журнал учета расхода дезинфицирующих средств, документы

по складскому учету пищевых продуктов, журнал витаминизации кулинарной продукции, санитарный паспорт или журнал, в котором проставляются отметки о проведенных работах по дезинсекции и дератизации, листок или журнал для регистрации проведенных текущих и генеральных уборок и т. п.);

- документы, содержащие собственно результаты производственного контроля, т. е. учетная документация, - обычно это различные журналы, графики, ведомости, а при наличии технической возможности - база данных специальной автоматизированной информационной системы.

11.11. Документы с информацией для потребителей:

- ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи).

11.12. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

11.13. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.