

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ЧКАЛОВСКИЙ ДОМ-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ПРЕСТАРЕЛЫХ И ИНВАЛИДОВ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы ГБУ «Чкаловский дом-интернат» (далее – Учреждение) по организации питания получателей социальных услуг (далее – ПСУ).

1.2. Положение по организации питания Учреждения разработано в соответствии с действующими нормативно-правовыми документами:

-Федеральным Законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

-Федеральным Законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

-Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.;

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 22 мая 2003 г. № 98;

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01, "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14 ноября 2001г. № 36;

-Санитарными правилами СанПиН 2.3.6.1079-01"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 08.11.2001г. № 31.1.3.

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);

-СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 г. №44);

- Постановление от 04.06.2007, введенное приказом Минздравсоцразвития РФ № 397 «О внесении изменений в Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 февраля 2002 г. № 12 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;

-Справочниками рецептурных блюд и кулинарных изделий «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (2 тома) и «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания».

-Постановление правительства НО от 30.08.2019г. №617 "О внесении изменения в нормы питания в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Нижегородской области, утверждённые постановлением Правительства Нижегородской области от 20.10.2014г. №709».

Также в своей деятельности учреждение руководствуется действующим законодательством Российской Федерации, подзаконными актами, законодательством Нижегородской области, а также Уставом Учреждения, локальными актами Учреждения и настоящим Положением.

Организация питания в Учреждении является неотъемлемой частью социального обслуживания для обеспечения получателей социальных услуг (далее – ПСУ) Учреждения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов питания и блюд, физиологический обоснованный режим питания.

Общее руководство организацией питания в Учреждении осуществляет директор. Старшая медицинская сестра назначается ответственной за организацию питания в ГБУ «Чкаловский дом-интернат» приказом директора Учреждения, которая совмещает должность диетсестры.

Контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд осуществляет диетсестра Учреждения. Контроль за качеством готовых блюд осуществляет бракеражная комиссия.

В учреждении установлено 5-разовое питание с употреблением кисломолочных продуктов, соков или фруктов перед сном.

В Учреждении устанавливается следующий режим приема пищи:

Завтрак	8-30
Обед	12-30
Полдник	16-00
Ужин	18-00
Поздний ужин	20-00

В Учреждении применяется цикличное 14-дневное меню, утвержденное директором.

На каждое блюдо, приготовленное в учреждении, составляется Технологическая карта в 2-х экземплярах, утвержденная директором учреждения. Один экземпляр технологической карты хранится в пищеблоке, второй у диетсестры.

Для составления меню-требования диетсестра пользуется лицензионной программой системы БЭСТ-5 (3,4) – система управления предприятием (питание, калькуляция).

II. Порядок выписки питания для ПСУ

1. При поступлении ПСУ на обслуживание в Учреждение питание назначается врачом по общему столу или назначается диетическое питание, запись вносится в медицинскую карту ПСУ.

2. Организацию питания ПСУ ведёт диетсестра, которая ежедневно на основании данных о количестве получателей социальных услуг составляет меню-требование на выдачу продуктов питания (далее – меню - требование) ф. по ОКУД 0504202 и до окончания рабочего дня передаёт его для дальнейшей обработки (бухгалтерия, склад продуктов питания, пищеблок).

3. Зав. складом ежедневно до 8-30 утра предоставляет старшей медицинской сестре сведения о количестве и ассортименте продуктов, имеющихся на складе.

Меню - требование составляется согласно цикличному 14-дневному меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается директором и подписывается диетсестрой и поваром. При отсутствии продуктов, входящих в состав блюд меню, производится замена блюда равноценным по энергетической ценности, с записью в бракеражном журнале. Меню-требование составляется ежедневно одно с учётом всех отделений, существующих в соответствии со структурой Учреждения.

4. На основании итоговых данных меню-требования не позднее 11-00 бухгалтерией выписывается требование-накладная (ф.0504204) на выдачу продуктов питания со склада в двух экземплярах. Требование-накладная утверждается директором, подписывается зав. складом и поваром. Один экземпляр требования остается на складе, второй на пищеблоке.

5. Бухгалтер при подсчете меню - требования ежемесячно производит расчет дневной стоимости питания 1 ПСУ.

6. В случае изменения количества ПСУ, состоящих на питании, по сравнению с данными на начало дня, указанными в меню - требовании, свыше 3 человек, диетсестра составляет расчёт изменения потребности в продуктах питания: при увеличении потребности в продуктах питания выписывается накладная требование, при уменьшении – излишки сдаются на склад и оформляются той же накладной-требованием с указанием на ней «Возврат». Продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат.

7. Ежедневно на основании меню-требования диетсестра составляет меню с указанием выхода блюд и диет, которое утверждается директором Учреждения и подписывается диетсестрой и поваром.

III. Порядок контроля за качеством приготовления пищи

Контроль готовой пищи перед ее выдачей ежедневно производится бракеражной комиссией.

Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей производится в следующем порядке:

а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке (оцениваются органолептические качества, общий выход готовых блюд). Отклонения веса от нормы не должны превышать 3 %.

Результаты пробы пищи записываются бракеражной комиссией в «Бракеражном журнале».

Отбор суточных проб проводится ежедневно от каждого приготовленного блюда поваром в количестве не менее 100 г от жидких блюд и салатов и поштучно от порционных блюд. Отобранные пробы помещаются в специальную промаркированную простерилизованную посуду с крышкой и хранятся в отдельном холодильнике в течение 48 часов. Температура в холодильнике контролируется дважды в сутки и регистрируется в «Журнале регистрации температуры в холодильнике».

В учреждении организуется Общественный Совет по независимой оценке качества услуг ГБУ «Чкаловский дом-интернат», члены которого имеют право проверять качество приготовляемых блюд.

IV. Организация приема пищи ПСУ

1. ПСУ, находящиеся на общем режиме, питаются в столовой Учреждения.
2. Ежедневно медсестра вывешивает меню на информационном стенде. Там же находятся нормы питания ПСУ согласно категории учреждения.
3. Столовая для ПСУ оборудуется умывальником, бумажными полотенцами для рук.
4. Накрытие столов (сервировка) проводится дежурным персоналом с использованием раздаточных разносов.
5. Питание ПСУ в столовой проводится в одну смены.
6. Питание мало мобильных и немобильных ПСУ осуществляется непосредственно в комнатах или за столом, или с использованием прикроватных столиков. В кормлении немобильных ПСУ участвует дежурная медсестра и сиделки.
7. Раздачу готовой пищи производят не позднее 2-х часов после ее приготовления.
8. Для транспортировки готовой пищи в комнаты маломобильных и немобильных ПСУ на 1 и 2 этажах используется плотно закрывающаяся маркированная посуда. Хлеб транспортируется в полиэтиленовых или клеенчатых мешках, хранение в которых не разрешается.
9. Порционирование и выдача пищи проводится через специальное окно в раздаточной части помещения пищеблока в халатах с маркировкой «Для раздачи пищи». Диетсестра контролируют качество и количество выдаваемой пищи.
10. Продукты питания ПСУ, приобретённые ПСУ самостоятельно в торговой сети, хранятся в специально выделенном холодильнике в отделениях Учреждения в пакетах или емкостях с фамилией проживающего. Контроль за условиями и сроками хранения продуктов осуществляет дежурная медицинская сестра.

V. Учет продуктов питания на пищеблоке и складе

1. Отпуск продуктов со склада заведующей складом производится повару по требованию накладной. Предварительно продукты питания взвешиваются

независимо от того, что они были получены по весу со склада. Закладка в котёл производится в присутствии диетсестры или одного из членов бракеражной комиссии. В выходные и праздничные дни закладка продуктов проводится в присутствии дежурного персонала.

3. Порционирование блюд при раздаче пищи производится с обязательным взвешиванием контрольной порции.

4. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке, полную материальную ответственность несет повар.

5. **Заведующий складом осуществляет :**

- своевременную заявку на закупку продукции в ассортименте и количестве, согласно потребности учреждения;

- приемку продуктов питания, поступающих в учреждение, с полным пакетом сопроводительных документов на продовольственное сырье и пищевые продукты, подтверждающих их качество и безопасность (удостоверения качества, гигиенические сертификаты, сертификаты соответствия),

- контроль за приемкой, хранением и сроками реализации особо скоропортящейся продукции,

- учет продуктов питания на складе с записью в книге учёта материальных ценностей. На каждое наименование продукта ведется отдельная страница, остатки в книге выводятся систематически после каждой записи по расходу и приходу продуктов питания.

6. Полную материальную ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания несет заведующая складом.

7. Лица, допустившие хищение продуктов питания, привлекаются к административной и материальной ответственности, вплоть до передачи материалов на виновных в правоохранительные органы.

IV. Санитарно-гигиенический режим пищеблока, буфетных и складских помещений.

В пищеблоке и на складе в отделениях временного проживания граждан пожилого возраста и инвалидов должны строго соблюдаться требования:

- по устройству производственных помещений (цеховое деление и зонирование, предусматривающее разделение потоков сырой и готовой продукции), их санитарному содержанию;

- по соблюдению технологии приготовления пищи, предусмотренной действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;

- по соблюдению сроков годности, условий хранения и реализации особоскоропортящихся продуктов, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03;

- «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- по наличию сведений об обязательных профилактических медицинских осмотрах и санитарно-гигиенического обучения работников пищеблока, склада, буфетчиц и водителей санитарного транспорта, занесенных в медицинские книжки единого образца;

- по соблюдению правил личной гигиены работников пищеблока и буфетчиц. Перед посещением туалета персонал обязан снять рабочий халат,

средств.

Регистрация состояния здоровья и осмотра кожных покровов работников пищеблока проводится в журнале «Здоровье».

Мытье посуды, производственного оборудования пищеблока и раздаточных столовых проводится в соответствии с требованиями санитарных правил для предприятий общественного питания в соответствии с СП 2.3.6.1079-01

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания». Дезинфицирующие и моющие средства используются согласно перечню средств рекомендованных к применению в учреждениях социального обслуживания (письмо МТ и СЗН СК от № 7912 от 19.11.2007 г.)

Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи, хранении продуктов питания в пищеблоке старшая медицинская сестра, на складе продуктов – заведующий складом.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«ЧКАЛОВСКИЙ ДОМ-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ПРЕСТАРЕЛЫХ И
ИНВАЛИДОВ»**

606540 Нижегородская область, г. Чкаловск, пер. Восточный д. 4
телефон 8 (83160) 4-11-76, факс 8 (83160) 4-56-26
e-mail: dipi@soc.chk.nnov.ru

ПРИКАЗ

30.12.2020г.

№ 164-ОД

Г Об утверждении Положения об организации питания в ГБУ «Чкаловский дом-интернат» Г

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32) и СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 г. №44);

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие новую редакцию ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ЧКАЛОВСКИЙ ДОМ-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ПРЕСТАРЕЛЫХ И ИНВАЛИДОВ»
2. Признать утратившим силу Положение об организации питания в ГБУ «Чкаловский дом-интернат» от 30 августа 2014 года.

Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГБУ «Чкаловский дом-интернат»

 Е.А.Юницкая