

Положение об организации питания клиентов

В КГАУСОН РЦДПОВ Юсьвинского района

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Конституцией РФ, Уставом учреждения и другими нормативными актами:

-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в РФ» №442-ФЗ от 28.12.2013г.

-ФЗ «О социальной защите инвалидов в РФ» №181 от 24.11.95г.

-ФЗ «О санитарном – эпидемиологическом благополучии населения» №52 от 30.03.1999г.

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

-Национальные стандарты РФ « Основные виды социальных услуг» ГОСТ Р 52143-2003

-НАЦИОНАЛЬНЫМ СТАНДАРТОМ РФ Социальное обслуживание населения «Качество социальных услуг» ГОСТ Р 52142-2003

-Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 52884-2007. Порядок и условия предоставления социальных услуг гражданам пожилого возраста и инвалидам.

--Постановление правительства Пермского края « О государственном стандарте социального обслуживания населения Пермского края» №99 от 18.05.2007.

- Законом о защите прав потребителей.

-Системой контроля за организацией питания граждан, проживающих в организациях социального обслуживания граждан Пермского края (утверждена МСР Пермского края.

1. Общие положения:

1.1. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание клиентов в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по установленным нормам. Краевое государственное учреждение социального обслуживания населения « Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» Юсьвинского района осуществляет свою деятельность в соответствии с Санитарно- эпидемиологическими правилами нормативами (СанПин 2.4 12001-03) « Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации»

2. Основные задачи:

2.1. Основными задачами организации питания клиентов в учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.2. Организация питания в учреждении осуществляется на аутсорсинге, по договору.

2.3. Предоставление помещения для доставки пищи, приёма пищи, хранения и мытья посуды. Помещение для приёма пищи находится на 1 этаже, прием пищи осуществляется в 2 смены: 1 смена в 13.00ч., 2 смена - в 13-30ч, питание маломобильных клиентов осуществляется в комнате для проживания;

2.4. Организация питания клиентов согласно циклическому 10 дневному меню, в соответствии норм: Завтрак в 8-00;

Обед в 13-00;

Ужин в 17-30;

Вечерний полдник в 20-00;

2.5. Ответственность, контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания. возложена на ст.м\с, подача пищи производится дежурной палатной м\с и помощником воспитателя.

3. Организация питания в учреждении:

3.1. Клиенты учреждения получают сбалансированное четырёхразовое питание. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, ежедневное меню с нормой выхода по возрастам вывешивается в помещении приёма пищи.

- 3.2. Ежедневно осуществляется контроль выхода готовых блюд, снимается бракераж дежурной м/с, результат заносится в бракеражный журнал, суточные пробы оставляются в специальный холодильник.
- 3.3. Выдача пищи осуществляется после снятия бракеража.
- 3.4. Меню должно соответствовать циклическому меню, замена продуктов осуществляется согласно разрешенным к замене продуктом, равноценным по калориям, замена и причина отражается в акте.
- 3.5. Ежедневно составляется акт контроля за приготовлением и подачей блюд для клиентов с поставщиком по питанию.
- 3.6. Питание клиентов должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как: варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключение жарки блюд, а также продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 3.7. В целях профилактики гиповитаминозов в учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда без подогрева.
- 3.8. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке, в закрытой таре, термосах.
- 3.9. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для пищевых продуктов.
10. Для приготовления пищи, разогрева готовой пищи используется электрооборудование, электрическая плита; для хранения продуктов питания - холодильник с контролем температурного режима и хранения продукции.
11. В помещении после выдачи пищи проводят мытье столовой посуды, влажную уборку. Инструкции по мытью столовой посуды разработаны, персонал ознакомлен.
12. В учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды.

4 . Порядок учета питания:

- 4.1. Ежегодно (в начале года) директором Учреждения издается приказ о назначении ответственного за организацию питания (ст. медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно ст. медицинской сестрой ведётся учёт питающихся клиентов по возрастам и передачей поставщику по питанию по количеству порций.

5. Производственный контроль за организацией питания клиентов:

- 5.1. При организации питания в учреждении наибольшее значение имеет внутренний производственный контроль за формированием рациона и организацией питания клиентов:
 - Ежедневно сверка меню на соответствие 10 дневному циклическому меню;
 - сверка выхода готовых блюд(взвешивание готовых блюд 5-10 блюд);
 - снятие пробы (заполнение бракеражного журнала);
 - присутствие на закладке продуктов 1 раз в неделю;
 - проведение анкетирования среди клиентов 1 раз за пребывание;
 - проверка документов поступивших от поставщика на оплату(сверка ежемесячного выполнения натуральных норм поставщиком, норм по контракту)
 - контроль условий санитарного состояния пищеблока поставщика, условия хранения продуктов, наличие сертификатов на продукты от поставщиков, сроки реализации.
 - качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.
 - в случае замены продуктов питания составляется акт, где указывается причина замены.
 - при возникновении жалоб на приготовление по качеству или вкусовым качествам, сообщить руководителю или ответственному лицу ,а так же поставщику по оказанию услуг по питанию, в акте произвести запись ,в журнале проб.

- требовать от поставщика результаты производственного контроля (лабораторные исследования, наличие документации на обслуживающий персонал (мед.книжки, гигиеническое обучение).

6. Отчетность :

6.1. Ст.м\с совместно с технологом поставщика осуществляет ежемесячный анализ выполнения натуральных норм, соблюдение норм по отпуску готовых блюд ,наличие актов.

6.2.Ежемесячно проводить заседания комиссии по питанию.

6.3.Наличие 10 дневного цикличного меню (утверждённого руководителем)с нормами калорий и выхода готового блюда.

6.4.Наличие норм среднесуточного набора продуктов на одного клиента.