

Утверждаю Директор ГБУ ПК
РЦДПОВ Юсьвинского района
А.В Евсина
10.01.2021г.



Положение по организации питания клиентов

**В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
«Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными
возможностями» Юсьвинского района**

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 санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» №52
- С П 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 оказания услуг»
- 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.
- Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 53061-2008. Контроль качества социальных услуг детям.
- Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 52888-2007. Социальные услуги детям.
- Постановление правительства Пермского края « О государственном стандарте социального обслуживания населения Пермского края» №99 п от 18.05.2007
- Законом о защите прав потребителя.

1. Общие положения:

1.1. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание клиентов в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по установленным нормам .
ГБУ ПК « Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» Юсьвинского района осуществляет свою деятельность в соответствии с С П 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 оказания услуг»

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: 1смена в 13.00ч. 2 смена - в 13-30ч, питание маломобильных клиентов осуществляется в комнате для проживания;
- 2.4. Организация питания клиентов согласно цикличному 14 дневному меню, в соответствии норм:
Завтрак - в 8-00;
Обед -в 13-00;
Ужин в 17-30;
Вечерний II ужин(полдник) в 20-00;
- 2.5. Ответственность, контроль за соблюдение 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, нормы питания в соответствии Приказа Министерства социального развития ПК от 06.07.2015г № СЭД-33-01-03-555. 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 с составлением акта, снимается бракераж дежурной м/с, результат заносится в бракеражный журнал, суточные пробы оставляются в специальный холодильник при температуре +2, +6 не менее 48 часов.
- 3.3. Выдача пищи осуществляется после снятия бракеража.
- 3.4. Меню должно соответствовать 14 дневному циклическому меню, замена продуктов осуществляется согласно разрешенным к замене продуктом, равноценным по калориям, замена и причина отражается в акте.
- 3.5. 1 раз в неделю составляется акт контроля по закладке продуктов на пищеблоке в присутствии технолога поставщика.
- 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 порционное требование.

5. Производственный внутренний 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 14 дневному циклическому меню;
 - сверка выхода готовых блюд (взвешивание готовых блюд 3-5 блюд);
 - снятие пробы (заполнение бракеражного журнала);
 - присутствие на закладке продуктов на пищеблоке поставщика 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 (1 раз в квартал).
 - 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).
- старшая м/с совместно с технологом (ст. поваром) поставщика осуществляет ежемесячно контроль санитарного состояния пищеблока, хранением продуктов питания, соблюдением норм по отпуску готовых блюд, составлением акта.
- Ежемесячно проводить заседания комиссии по питанию в центре.
- Наличие 14 дневного циклического меню (утвержденного руководителем и поставщиком) с нормами калорий и выхода готового блюда.
- Наличие норм среднесуточного набора продуктов на одного клиента.