

Утверждаю

Директор ГБУКО «Нагорновский ПНИ»

Сафонова Ю.В.

Приказ по учреждению № 48

От 03 февраля 2017г.



Положение

об организации питания получателей социальных услуг ГБУКО

«Нагорновский ПНИ»

Основные принципы организации питания.

Основные принципы организации питания: рациональность, сбалансированное качество, разнообразие питания с учетом его особенностей для лиц, длительное время проживающих в организованных коллективах учреждений социального обслуживания, направленность на профилактику основных заболеваний, поддержание физической и психической активности граждан пожилого возраста и инвалидов, обеспечение санитарно - эпидемиологической безопасности питания; соблюдение гигиенических требований к ассортименту продуктов и технологии приготовления блюд; включение в рацион питания пищевых продуктов лечебно- профилактического назначения; обеспечение профилактики витаминной недостаточности; соблюдение требований к пищевой ценности (калорийности и содержанию основных пищевых веществ) рационов и их коррекции путём включения 10 -20 % легкоусвояемого белка специализированных продуктов питания (смесей белковых композитных сухих) и режиму питания; недопущение длительных перерывов между отдельными приемами пищи, особенно между ужином предыдущего и завтраком последующего дня; включение в меню ежедневно мяса или рыбы, зерновых продуктов (крупы, макаронных изделий),

хлебобулочных изделий, овощей, фруктов, молочных продуктов, сахара; еженедельно по 14-дневному меню — остальных продуктов.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания проживающих разработано на основе методических рекомендаций по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, положения о лечебном питании, положении об учреждении.

1.2. Основными задачами при организации питания проживающих в учреждении являются:

- Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания проживающих учреждения;
- Организация рационального, в том числе диетического, питания с учетом возраста и состояния здоровья для проживающих учреждения соответствующего физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- Обеспечение разнообразия пищи, присутствие в ней всех основных элементов: белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов;
- Проведение санитарно-просветительской работы по лечебному питанию.
- Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди проживающих учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания проживающих учреждения;
- порядок организации питания в учреждении;

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом по лечебному питанию учреждения и утверждается директором интерната.

2. Общие принципы организации питания в учреждении.

2.1. При организации питания сотрудники интерната руководствуются:

- СанПиН 2.3.6.1079-01 (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г.), методическими рекомендациями по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, положения о лечебном питании, положении об учреждении,
- законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере здравоохранения и социального обслуживания населения,
- законами о защите прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия населения, теоретическими основами социальной гигиены и организации здравоохранения,
- системой управления и организацией труда в здравоохранении и социальном обслуживании населения,
- положениями Кодекса деловой этики и служебного поведения сотрудников учреждения,
- этикой и деонтологией,
- основами трудового законодательства,

- правилами по охране труда и пожарной безопасности,
- Уставом учреждения и внутренними нормативными локальными актами ГБУ КО «Нагорновский ПНИ»,
- действующим законодательством Российской Федерации и Калужской области,
- приказами и распоряжениями министерства труда и социальной защиты Калужской области, Министерства здравоохранения Калужской области,
- федеральным законом от 28.12.2013 г. № 442 « Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»,
- Приказом Минсоцобеспечения РСФСР от 24.09.1981 г. « Об утверждении Инструкции об организации медицинского обслуживания, противоэпидемических и санитарно-гигиенических мероприятий в психоневрологических интернатах»,
- Национальным стандартом РФ социальное обслуживание населения « Порядок и условия предоставления социальных услуг гражданам пожилого возраста и инвалидам, в Федеральном законе от 30.03.1999 г. № 52 – ФЗ (ред. От 25.06.2012 г.) « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.01.2013 г.),
- нормативными документами министерства труда и социальной защиты Калужской области, а также настоящим Положением.

2.2. В учреждении, в соответствии с установленными требованиями, созданы условия для организации полноценного питания получателей социальных услуг:

- предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем;
- предусмотрено помещение для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден график питания проживающих, режим работы столовой, буфета.

3. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение полноценным питанием проживающих, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с получателями социальных услуг.

Для проживающих интерната организовано четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник и ужин).

Питание в интернате организовано на основе утвержденного четырнадцати дневного сезонного меню. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается.

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании проживающих, соответствуют Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам.

Ответственность за организацию питания в интернате несут уполномоченные руководителем учреждения сотрудники.

3. Порядок организации питания в интернате.

Пищеблок учреждения - это целый комплекс помещений специального назначения. Технологическая цепочка взаимосвязанных процессов, от

организации хранения продуктов питания в складских помещениях, подготовки продуктов в цехах первичной обработки, приготовления пищи в горячем цехе и поставки готовых блюд гражданам находится под контролем диетсестры, бракеражной комиссии, входит в обязанности заместителя директора и других ответственных лиц, осуществляющих контроль.

На складе и пищеблоке предусмотрено раздельное хранение продуктов. На складе и пищеблоке предусмотрено раздельное хранение продуктов.

На пищеблоке созданы условия для максимального обеспечения последовательности и поточности технологических процессов, отсутствия встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Рабочее место сотрудников пищеблока организовано таким образом, чтобы способствовать созданию условий труда, соблюдению мер по технике безопасности, выполнению санитарных требований утвержденных нормативными документами.

Прием пищи гражданами осуществляется в одну смену.

Столы сервируются официантками. За столами - самообслуживание , под контролем дежурного медицинского персонала и воспитателей. Граждан, полностью или частично утративших навыки самообслуживания в столовой кормит медицинский персонал. Граждан, находящихся на постельном режиме медицинский персонал кормит в комнатах.

Самое важное направление в организации питания - это конечно же обеспечение соблюдения санитарно - эпидемических требований на всех стадиях работы с продуктами и процессов доведения питания до граждан.

Обязательные ежедневные уборки всех помещений пищеблока, проведение генеральных уборок с дезинфекцией помещений позволяют содержать пищеблок в рабочем режиме и соответствовать всем Санитарно-эпидемическим требованиям.

Воспитателями и медицинскими работниками организована санитарно - просветительская работа с проживающими . Темы бесед: " Соблюдение правил личной гигиены", "Культура поведения в общественном месте", "О здоровой и полезной пище" включены в программы занятий.

Регулярное обучение персонала пищеблока, проведение инструктажей по технике безопасности, зачетов на знание должностных инструкций, требований СанПин, профессиональных конкурсов поваров обеспечивает формирование работоспособного коллектива, укомплектованного высококлассными специалистами.

Книга отзывов и предложений постоянно пополняется словами благодарности работникам пищеблока за их труд.

В нашем психоневрологическом - интернате организовано рациональное, калорийное, сбалансированное четырёхразовое питание. В рацион обязательно введены овощные, фруктовые и кисломолочные продукты, рыба, мясо.

В целях улучшения жизни и быта проживающих интерната, а также создания тёплой атмосферы в праздничные дни помимо основного меню составляется праздничное:

- Новогодние праздники;
- Широкая Масленица;
- Пасха;
- День Победы;
- День народного единства;
- День инвалида;
- Рождество;
- День пожилого человека;

Для именинников пекутся праздничные пироги и устраиваются чаепития.

При разработке меню соблюдены следующие требования:

- ограничить потребление жира (общее потребление - не более 30%; потребление насыщенных животных жиров - не более 10% от общей суточной калорийности рациона) и холестерина (не более 300 мг/день);
- обеспечить не менее трех раз в день потребление овощей и фруктов;
- поддерживать на умеренном уровне потребление белка;
- обеспечить баланс между количеством потребляемой энергии (количеством пищи) и физической активностью (затратами энергии);
- снизить потребление поваренной соли до 6 г и менее в день, при недостаточности йода использовать йодированную поваренную соль;
- поддерживать с профилактической целью достаточный уровень потребления кальция.

Разработано меню для лиц с заболеваниями ЖКТ, сахарным диабетом, меню с добавлением смеси белковой композитной сухой для лечебного питания.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором интерната меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая и энергетическая ценность.

Часы приема пищи установлены в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором интерната.

Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство сотрудников учреждения.

Проверку качества пищи, ее сбалансированности и организацию питания, соблюдение рецептур и технологических режимов, соблюдение санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора интерната. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Сотрудники учреждения организуют разъяснительную и просветительскую работу с проживающими о правильном питании, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся граждан.

Сотрудники отделений сопровождают проживающих в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором интерната, контролируют мытьё рук граждан перед приёмом пищи и их поведение во время еды.

4. Документация.

В интернате имеются следующие документы по вопросам организации питания:

- 1) Положение об организации питания получателей социальных услуг.
- 2) Приказ директора о назначении членов бракеражной комисии с возложением на них функций контроля.
- 3) График питания проживающих.
- 4) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.