

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБУКО «Нагорновский ПНИ»

Ю.В.Сафонова

от «18 2018

Приказ №5 от 06.12.2018

**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 приёмами 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.

**Общие положения.**

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.

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.

Настоящее Положение определяет: общие принципы организации питания проживающих учреждения, порядок организации питания в учреждении.

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

### **Общие принципы организации питания в учреждении.**

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. 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, снаженное соответствующей мебелью;

разработан и утвержден график питания проживающих, режим работы столовой, буфета.

2.3 . 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 пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, поздний ужин).

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

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.

### **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 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.

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

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;

Разработано 14-ти дневное меню для лиц с заболеваниями ЖКТ, сахарным диабетом, меню с добавлением смеси белковой композитной сухой, стандартной диеты, с названием столов: щадящая диета (ЩД), высокобелковая диета (ВБД), общий вариант диеты (ОВД), общий вариант диеты для больных сахарным диабетом (ОВД №9).

Ежедневно проводится витаминизация третьих блюд.

В обеденном зале вывешивается утверждённое директором интерната меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

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.

#### **Документация.**

В интернате имеются следующие документы по вопросам организации питания:

Положение об организации питания получателей социальных услуг.

Приказ директора о назначении членов бракеражной комиссии с возложением на них функций контроля.

График питания проживающих.

Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.