

Положение
об организации питания
в ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист»

I. Общие положения

Организация питания, в том числе диетического, в ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист» является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий.

С целью оптимизации питания, совершенствования организации и улучшения управления его качеством в ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист» организован Совет по питанию, деятельность которого регулируется Положением о Совете по питанию.

Общее руководство организацией питания в ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист» осуществляет директор, а в его отсутствие - заведующий социально-медицинским отделением.

Ответственным за организацию питания в ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист» является медицинская сестра диетическая.

Контроль над соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд осуществляет медицинская сестра диетическая.

Контроль над качеством готовых блюд осуществляет медицинская сестра диетическая, а в вечернее время (ужин, 2 ужин), выходные и праздничные дни - дежурный воспитатель.

В своей работе ответственные за организацию питания руководствуются действующим законодательством РФ, в том числе:

-Постановлением Правительства РФ № 1117 от 18.09.2017г. «Об утверждении норм и правил обеспечения за счет федерального бюджета бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств федерального бюджета

-Приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;

-Приказ МЗ РФ и социального развития РФ от 26.04.2006г. № 316 «О внесении изменений в приказ МЗ РФ от 05.08.2003г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;

-Приказом министерства труда и социальной защиты Ставропольского края от 20.08.2014г. № 433 «Об утверждении норм социального обслуживания населения в стационарных государственных учреждениях социального обслуживания населения Ставропольского края» с изменениями;

-Постановлением Главного государственного врача РФ от 08.02.2015г. № 8«Об утверждении СанПин 2.4.3259-15 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима организаций для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

-Постановлением Главного государственного врача РФ от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

-Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008г. № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- «Справочника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна от 2007 года.

В ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист» установлено 6 - разовое питание.

Режим питания, номенклатура постоянно действующих диет утверждается Советом по питанию учреждения. Для отдельных воспитанников по назначению врача может быть назначен более частый приём пищи.

В ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист» установлен следующий режим приёма пищи:

Дошкольники:

Завтрак - 8-00

2 завтрак - 10-00

Обед - 11-30

Полдник - 15-00

Ужин - 18-00

2-й ужин – 20-00(дополнительный приём кисломолочных продуктов перед сном).

Школьники:

Завтрак - 8-00

2 завтрак - 10-00

Обед - 12-00

Полдник - 15-00

Ужин - 18-00

2-й ужин – 20-00(дополнительный приём кисломолочных продуктов перед сном).

В ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист» установлены следующие диеты:

ОС - общая стандартная диета для получателей социальных услуг, не имеющих ограничений по питанию;

ЖКД - щадящая диета для получателей социальных услуг с заболеваниями ЖКТ;

ДД - диета с пониженной калорийностью для получателей социальных услуг с сахарным диабетом.

В ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист» разработано 14- дневное сезонное меню, утверждённое руководителем учреждения.

На каждое блюдо, приготовленное в учреждении, составляется «технологическая карта» в двух экземплярах, утверждённая технологом. Новые блюда, разрабатываемые для введения в меню, утверждаются на Совете по питанию протоколно. Один экземпляр технологической карты хранится на пищеблоке (у повара), второй у медицинской сестры диетической.

II. Порядок выписки питания для воспитанников в ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист»

1. При поступлении воспитанника в учреждение питание назначается врачом. Назначенная диета вносится в медицинскую карту воспитанника и в «Порционник на питание воспитанников ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист»»;

2. Медицинская сестра диетическая на основании сведений о количестве воспитанников, полученных от воспитателей групп, составляет «Сводные сведения по наличию воспитанников, состоящих на питании», за своей подписью;

3. На основании «Сводных сведений» медицинская сестра диетическая при участии повара, заведующего хозяйством и бухгалтера составляет меню-требование на питание воспитанников на следующий день, (на выходные и праздничные дни меню составляется на весь период нерабочих дней);

4. Заведующий хозяйством ежедневно (в рабочие дни) до 8-30 утра предоставляет медицинской сестре диетической сведения о количестве и ассортименте продуктов, имеющихся на складе;

5. Меню - требование составляется согласно примерному 14-дневному сезонному меню с учётом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается руководителем учреждения и подписывается медицинской сестрой диетической, бухгалтером, поваром

заведующим хозяйством. При отсутствии продуктов, входящих в состав блюд примерного меню, производится замена блюда равноценным по энергетической ценности, с записью в бракеражном журнале.

На выходные и праздничные дни меню – требование составляется на несколько дней вперёд с учётом возможного движения воспитанников. Коррекция количества порций на текущий день (свыше 3 человек) осуществляется поваром согласно представленным порционным требованиям на текущий день;

6. На основании итоговых данных не позднее 13-00 часов выписывается «Требование на выдачу продуктов со склада (кладовой)», этот экземпляр остается в бухгалтерии;

7. Бухгалтер при подсчёте меню-раскладки ежедневно производит расчёт дневной стоимости питания 1 воспитанника;

8. В случае изменения количества воспитанников, состоящих на питании, по сравнению с данными на начало дня, указанными в меню-требовании, свыше 3 человек, диетсестра составляет дополнительное меню на разницу в потребности продуктов питания для блюд общей диеты. Бухгалтер подсчитывает итоговые данные, и на их основании выписывается дополнительное требование на возврат или получение продуктов питания. Продукты питания, заложенные в котёл, возврату не подлежат;

9. По назначению врача по показаниям воспитанникам может быть назначено дополнительное или индивидуальное питание (высококалорийное, обогащённое клетчаткой, протёртое и др.), запись о назначении дополнительного питания заносится в медицинскую карту воспитанника с обоснованием назначения. Дополнительное питание оформляется в двух экземплярах по форме «Порционник на питание воспитанников в группах», подписывается врачом. Один экземпляр остаётся в медицинской карте, второй передаётся на пищеблок. Сводные сведения по дополнительному питанию воспитанников оформляется по форме «Сводные сведения по наличию воспитанников, состоящих на питании» и вносятся в меню-раскладку;

10. На основании меню-раскладки медицинская сестра диетическая составляет меню для столовой по возрастам, с указанием выхода блюд и утверждает директором центра.

III. Порядок контроля за качеством и количеством приготовленной пищи в ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист»

1. Контроль готовой пищи, перед её выдачей её в столовую, производится бракеражной комиссией, в выходные и праздничные дни - дежурным воспитателем;

2. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед её выдачей в столовую производится в следующем порядке:

- 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%;

- путём отбора пробы оформленного блюда одной из применяемых диет;

3. Результаты пробы пищи записываются медсестрой диетической или дежурным персоналом в «Бракеражном журнале»;

4. Отбор суточных проб проводится ежедневно от каждого приготовленного блюда поваром в количестве 1 порции от жидких блюд, порционных блюд. Отобранные пробы помещаются в специальную промаркированную, простерилизованную посуду с крышкой и хранятся в отдельном холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +6 градусов. Температура в холодильнике контролируется дважды в сутки и регистрируется в «Журнале регистрации температуры в холодильнике».

Расход продуктов на суточную пробу закладывается в меню-раскладку дополнительной порцией (письмо Минэкономразвития и торговли СК № 01 эр-07/1601 от 23.08.2007г.);

5. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

6. Для удобства контроля выхода блюд посуда вымерена. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

7. Весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяют весы сотрудники органов Государственной метрологической службы не реже одного раза в год. Начальник хозяйственной части отвечает за исправность весов.

8. Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд. В технологических картах указывается рецептура приготовления блюда и содержатся сведения следующих граф:

- масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;
- масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;
- выход порций;
- состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто";
- технология приготовления блюда.

9. В учреждении имеются 2 рабочих экземпляра картотека блюд один - для медицинской сестры диетической, составляющей меню-

требование, другой - для поваров, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

10. С-витаминизация пищи проводится введением аскорбиновой кислоты в напитки после их охлаждения круглогодично.

Проведение витаминизации регистрируется в «Журнале С - витаминизации блюд».

Для профилактики йоддефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий, в целях оказания услуги общественного питания, используется соль, поваренная пищевая йодированная.

11. Ежемесячно медицинская сестра диетическая проводит анализ выполнения натуральных норм питания получателей социальных услуг в учреждении. Для этого бухгалтер обязана предоставить копию накопительной ведомости на продукты питания за отчётный период. Один раз в неделю необходимо проводить подсчёт калорийности приготовленных блюд и проводить коррекцию.

IV. Организация приёма пищи воспитанниками ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист»

1. Получатели социальных услуг, находящиеся на общем режиме, питаются в столовой учреждения.

2. Столовая для воспитанников оборудуется умывальниками и бумажными полотенцами для рук,

3. Накрывание проводится дежурным персоналом с использованием раздаточных тележек,

4. Питание воспитанников в столовой проводится в две смены, по группам;

5. Выдача рационов питания по группам производится по «Ведомости на отпуск группам рационов питания для воспитанников», которая заполняется медицинской сестрой диетической в одном экземпляре. При выдаче завтраков, обедов, ужинов дежурные по столовой расписываются в их получении. Ведомость подписывается медицинской сестрой диетической и поваром.

6. Раздачу готовой пищи проводят не позднее 2-х часов после её приготовления, включая время доставки в группы.

7. Для передачи готовой пищи в столовую используется плотно закрывающаяся маркированная посуда. Хлеб транспортируется в полиэтиленовых ёмкостях для пищевых продуктов, хранение в которых не допускается.

8. Меню на текущие сутки медсестра вывешивает в помещении столовой на информационном стенде, там же находятся нормы питания получателей социальных услуг, согласно категории учреждения.

9. Порционирование и выдача пищи проводится в помещениях раздаточных, дежурными по столовой только в специальной одежде.

Медицинская сестра диетическая контролирует качество, и количество выдаваемой пищи.

10. Для приёма пищи воспитанниками, находящимися на щадящем режиме, организуется 1 стол, питание проводится в 1 смену.

11. Ответственность за организацию питания возлагается на медицинский персонал центра.

V. Учёт продуктов питания на пищеблоке и складе в ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист»

1. Отпуск продуктов со склада производится повару по накладной – требованию;

2. Закладка продуктов питания в котёл производится в присутствии медицинской сестры диетической. Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой). Повар в присутствии медицинской сестры диетической производит взвешивание полуфабрикатов и отходов после первичной обработки. Полученные данные регистрируются в «Производственном журнале закладки продуктов» с подписью повара и медицинской сестры диетической. В выходные и праздничные дни закладка продуктов проводится в присутствии дежурного воспитателя.

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

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

5. Заведующий хозяйством осуществляет:

-учёт и хранение продуктов на складе;

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

-приёмку продуктов питания, поступающих в учреждение, только с полным пакетом сопроводительных документов на продовольственное сырьё и пищевые продукты, подтверждающие их качество безопасность (качественные удостоверения, гигиенические сертификаты, сертификаты соответствия),

-контроль над приёмкой, хранением и сроками реализации особо скоропортящейся продукции в «Журнале по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок»,

-совместно с медсестрой диетической бракераж сырой продукции и консервов, с регистрацией недоброкачественной продукции в «Журнале бракеража консервированной продукции» и составлением акта.

6. Учёт продуктов ведётся в «Книге складского учёта», с пронумерованными и прошитыми страницами, подписанной директором центра.

На каждое наименование продукта ведётся отдельная страница, остатки в книге выводятся систематически после каждой записи по расходу и приходу продуктов питания. Основанием для ежедневной записи служат накладные поставщика, меню-требование.

7. Совет по питанию, утверждённый приказом по учреждению, систематически (не реже 1 раза в месяц) проверяет полноту и правильность записей прихода и расхода в книгах складского учёта, и проводит снятие остатков на пищеблоке и складе, составляя акт проверки.

8. Полную материальную ответственность за приём, хранение и отпуск продуктов питания несёт заведующий хозяйством.

9. Лица, допустившие хищение продуктов питания, привлекаются к административной и материальной ответственности.

VI. Санитарно-гигиенический режим пищеблока, складских помещений

На пищеблоке и на складе ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист» 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 действующим СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» и СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и профессионального образования»,

-по соблюдению сроков годности, условий хранения реализации особо скоропортящихся 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, занесённых в медицинские книжки единого образца,

-по соблюдению правил личной гигиены работников пищеблока.

Перед посещением туалета персонал обязан снять рабочий халат, после посещения обработать руки с применением дезинфицирующих средств.

-Регистрация состояния здоровья и осмотра кожных покровов работников пищеблока проводится в «Журнале «Здоровья».

-Мытьё посуды, производственного оборудования пищеблока, раздаточных и столовых проводится соответственно СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» и СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования

к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и профессионального образования»,

Дезинфицирующие и моющие средства используются согласно перечню средств, рекомендованных к применению в учреждениях социального обслуживания.

Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи, хранения продуктов питания в пищеблоке является повар, медицинская сестра диетическая, на складе - заведующий хозяйством.
