

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист»  
от 03 марта 2023 № 48- од

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
получателей социальных услуг  
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 группы девочек (по графику смен)

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

Постановлением Правительства РФ № 1117 от 18.09.2017 «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;

2

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

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

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 19.02.2024 № 70н «О внесении изменений в приказ МЗ РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;

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

Постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПин 2.3./2.4.3509-20 «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, В.А. Тутельяна, А.Я. Перевалов от 2007 и 2012 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:

**ОВД** – основной вариант диеты для получателей социальных услуг, не имеющих ограничений по питанию;

**ЩД** - щадящая диета с механическим и химическим щажением для получателей социальных услуг с заболеваниями ЖКТ;

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

**ВБД** – диета с повышенным количеством белка для получателей услуг с пониженной массой тела;

В ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист» разработано 14-дневное сезонное меню, утверждённое руководителем центра. (Приложение 1)

На каждое блюдо, приготовленное в учреждении, составляется «технологическая карта» в двух экземплярах, утверждённая руководителем центра. Новые блюда, разрабатываемые для введения в меню, утверждаются на Совете по питанию протокольно. Один экземпляр технологической карты хранится на пищеблоке (у повара), второй у медицинской сестры диетической (Приложение 2).

## II. Порядок выписки питания для получателей социальных услуг в ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист»

1. При поступлении получателя социальных услуг в учреждение питание назначается врачом. Назначенная диета вносится в медицинскую карту получателя социальных услуг и в «Порционник на питание получателей социальных услуг ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист» (Приложение 3).

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 (Приложение 4).

3. На основании «Сводных сведений» медицинская сестра диетическая при участии повара, заведующего складом 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 складом ежедневно (в рабочие дни) до 8-30 утра предоставляет медицинской сестре диетической сведения о количестве и ассортименте продуктов, имеющихся на складе.

4

5. Меню-требование (Приложение 5) составляется согласно примерно 14-дневному сезонному меню с учётом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается руководителем центра и подписывается медицинской сестрой диетической, бухгалтером, поваром и ведущим складом. При отсутствии продуктов, входящих в состав блюд примерного меню, производится замена блюда равноценным по энергетической ценности, с записью в «Журнале бракеража готовой продукции» (Приложение 6).

На выходные и праздничные дни меню-требование составляется на несколько дней вперёд с учётом возможного движения воспитанников. Коррекция количества порций на текущий день (при поступлении в учреждение свыше 3 человек) осуществляется поваром согласно дополнительно представленному «Порционнику на питание получателей социальных услуг» (Приложение 3, Приложение 4).

В случае изменения количества получателей социальных услуг, состоящих на питании, по сравнению с данными на начало дня, указанными в меню-требовании, свыше 3 человек, медицинская сестра диетическая 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 котел, возврату не подлежат.

6. На основании итоговых данных не позднее 13-00 часов выписывается «Накладная на выдачу продуктов со склада (кладовой)» (Приложение 7), этот экземпляр остается в бухгалтерии. Выдача продуктов питания осуществляется в соответствии с утверждённым меню-требованием не позднее 14-00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

7. Бухгалтер при подсчёте меню-требование (Приложение 5) ежедневно производит расчёт дневной стоимости питания 1 получателя социальных услуг.

8. В случае изменения количества воспитанников, состоящих на питании, по сравнению с данными на начало дня, указанными в меню-требовании, свыше 3 человек, медицинская сестра диетическая 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 получателям социальных услуг может быть назначено дополнительное или индивидуальное питание (высококалорийное, обогащённое клетчаткой, протёртое и др.), запись о назначении дополнительного питания заносится в медицинскую карту получателя социальных услуг с обоснованием назначения. Дополнительное питание оформляется в двух экземплярах по форме

«Порционник на питание получателей социальных услуг»; (Приложение 3), записывается врачом. Один экземпляр остаётся в медицинской карте, второй передаётся на пищеблок. Сводные сведения по дополнительному питанию воспитанников оформляется по форме «Сводные сведения по наличию получателей социальных услуг, состоящих на питании» и вносятся в меню-раскладку.

10. На основании меню-требование 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 - требование (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 медицинской сестрой диетической или дежурным персоналом в «Журнале бракеража готовой продукции».

4. Ежедневно повар отбирает суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные, плотно закрывающиеся и промаркированные емкости (указывается вид приема пищи, вид блюда, название блюда, дата и время отбора пробы, ФИО лица, отобравшего пробу). Информация записывается на бумажных «Маркировочных листах» (Приложение 8), которые крепятся к емкости с помощью резинки.

Отбирается отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100гр. Порционные блюда, биточки котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Отобранные пробы хранятся в отдельном холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +6 градусов. Температура в холодильнике контролируется дважды в сутки и регистрируется в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования» (Приложение 9) Расход продуктов на суточную пробу закладывается в меню-раскладку

дополнительной порцией (письмо Минэкономразвития и торговли Ставропольского края №01эр-07/1601 от 23.08.2007);

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 блюда 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. Заместитель директора (по 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. Картотека блюд утверждается приказом руководителя центра и корректируется по мере необходимости. В учреждении имеются два рабочих экземпляра картотеки 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

Проведения витаминизации третьих и сладких блюд» (Приложение 10).

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.

12. Медицинская сестра диетическая еженедельно ведет учет пищевой продукции в «Ведомости контроля за рационом питания» (Приложение 11) и при необходимости корректировку меню.

#### IV. Организация приёма пищи получателей социальных услуг ГКУСО «Георгиевский СРЦН «Аист»

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

2. Столовая для получателей социальных услуг оборудуется умывальниками, оснащёнными моющими средствами с антибактериальным эффектом с дозаторами и электросушилками/бумажными полотенцами для рук.

3. Накрывание проводится дежурным персоналом с использованием раздаточных тележек.

4. Питание воспитанников в столовой проводится в несколько смен, по группам;

5. Раздачу готовой пищи проводят не позднее 2-х часов после её приготовления, включая время доставки в группы. При порционировании готовых блюд используются одноразовые перчатки. Для контроля температуры блюд используется термометры.

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

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

8. Порционирование и выдача пищи проводится в помещениях раздаточных дежурными по столовой только в специальной одежде. Медицинская сестра диетическая контролируют качество, и количество выдаваемой пищи.

9. Для приёма пищи получателей социальных услуг, находящихся на щадящем режиме, организуется 1 стол, питание проводится в 1 смену.

10. 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. Медицинская сестра диетическая контролирует правильность отпуска продуктов питания со склада.

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 складом осуществляет:

учёт и хранение продуктов на складе;

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

прием продуктов питания и продовольственного сырья в учреждении в присутствии поставщика осуществляет бракеражная комиссия с регистрацией данных о поступившей продукции в журнале «Бракеража пищевой продукции и продовольственного сырья» (Приложение 12) и подписями всех членов бракеражной комиссии.

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 скоропортящейся продукции в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (Приложение 13),

в случае выявления недостатков в качестве поставленных пищевых продуктов составляется «Акт об устранении расхождений в качестве при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья» (Приложение 14) в присутствии представителя поставщика.

6. Учёт продуктов ведётся в «Книге складского учёта», с пронумерованными и прошитыми страницами, подписанной директором центра (Приложение 15)

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 складом.

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

### VI. Санитарно-гигиенический режим пищеблока, складских помещений

1. 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 действующими санитарными правилами и техническими правилами,

по соблюдению сроков годности, условий хранения реализации готовой продукции и продовольственного сырья, в том числе особо скоропортящихся продуктов,

по наличию сведений об обязательных профилактических медицинских осмотрах и санитарно - гигиенического обучения работников пищеблока, склада, занесённых в медицинские книжки единого образца,

по оснащению техническим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции;

по уборке производственных и складских помещений, хранению и использованию дезинфицирующих средств и уборочного инвентаря;

по проведению мероприятий по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и производственного склада;

ответственными лицами пищеблока и продуктового склада ведется ежедневная регистрация в учетных журналах показаний температурного режима и влажности в производственных и складских помещениях и холодильном оборудовании (Приложение 16 и Приложение 9)

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 «Гигиеническом журнале» (Приложение 17) медицинской сестрой диетической, в выходные и праздничные дни ответственным лицом назначенным приказом. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами, и могут по решению директора переводиться на другие виды работ.

Работники пищеблока и продуктового склада обязаны сообщить медицинской сестре диетической обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно.

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 складом.

2. Для хранения одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов, а также иных личных вещей на пищеблоке, и продуктивном складе оборудовано специальное помещение (индивидуальные шкафы), отдельные от мест хранения рабочей одежды.

3. Для работников пищеблока и продуктового склада используются отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

4. Для обработки рук работников пищеблока и продуктового склада используются моющие средства с антибактериальным эффектом с дозатором и бумажные полотенца/электросушилки для рук.

5. К порционированию, приготовлению и раздаче готовых кулинарных изделий не допускаются посторонние лица, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

---