Утверждаю

Директор ГБУСО ВО "Тюрмеровский психоневрологический интернат

«Учебный центр сопровождаемого проживания"

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.А. Струкова

Положение

об организации питания
в ГБУСО ВО "Тюрмеровский психоневрологический интернат «Учебный центр сопровождаемого проживания"

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1.  Организация питания в учреждении является неотъемлемой частью социального обслуживания.

1.2. Питание в учреждении организуется в соответствии с рационами питания, отличающимися между собой по содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточному набору продуктов питания.

1.3. Для организации питания у лиц, страдающих диабетом, требующими специализированного питания, используются стандартные диеты, составляемые на основе утвержденного для данного типа учреждении среднесуточного набора продуктов питания.
Индивидуализация химического состава и калорийности стандартных диет осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд и кулинарных изделий.
Картотека блюд и кулинарных изделий утверждается директором учреждения в соответствии с разработанным 7 –ми дневным меню.

1.4. Сводное 7 –ми дневное меню, утверждается директором учреждения на основе утвержденного,  в установленном порядке среднесуточного набора продуктов питания и стандартных диет.

1.5.  При отсутствии полного набора продуктов питания на пищеблоке, предусмотренного сводным 7 –ми дневным меню, допускается замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов питания в соответствии с утвержденным Постановлением администрации Владимирской области от 29 сентября 2014 года N 1010 «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ НОРМ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ И О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В [ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГУБЕРНАТОРА ОБЛАСТИ ОТ 28.09.2009 N 803](http://docs.cntd.ru/document/424086707)» и таблицами взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и норм замены продуктов питания по белкам и углеводам (Приложение к настоящему Постановлению).

1.6. Контроль организации питания осуществляется путем проверки соответствия набора продуктов и блюд, технологии приготовления, химического состава и энергетической ценности рекомендуемым характеристикам.

1.7. Общее руководство организацией питания осуществляет директор учреждения.

1.8. Ответственным за организацию питания в учреждении является уполномоченный работник. В исключительных случаях (временная нетрудоспособность, основные (дополнительные) оплачиваемые отпуска, и т.д.) по решению руководителя, ответственным за организацию питания может быть назначено другое должностное лицо учреждения.

1.9. Контроль за соблюдением технологии изготовления и выходом готовых блюд и кулинарных изделий осуществляет медицинская сестра (калькулятор), контроль за качеством готовых блюд и кулинарных изделий осуществляет уполномоченный медицинский работник, в том числе в выходные и праздничные дни, разрешающие выдачу готовой пищи в учреждении, осуществляет дежурный медицинский работник.

1.10. Суточный расход продуктов питания осуществляется строго в соответствии со среднесуточными наборами продуктов питания, утвержденных в установленном порядке, с учетом вынужденных замен продуктов питания строго в соответствии с утвержденными Постановлением таблицей взаимозаменяемости продуктов питания и таблицей норм замены продуктов по белкам и углеводам.

1.11. В учреждении устанавливается централизованное четырехразовое питание со следующим режимом:
Завтрак: – 8 часов 30 минут;
Обед: – 13 часов 00 минут;
Полдник: – 15 часов 30 минут;
Ужин1,: – 18 часов 00 минут;
2-й Ужин: - 20 часов 00 минут.

2. ПОРЯДОК ВЫПИСКИ ПИТАНИЯ

2.1. Выписка питания осуществляется калькулятором под руководством директора учреждения.

2.2. Учет рационов питания ведется старшей медицинской сестрой, ежедневно фиксирующей количество граждан, находящихся в учреждении и составляет по форме № 1-84 «Порционник на питания граждан, состоящих на питании в учреждении», подписывает его и передает на Пищеблок учреждения.

2.3. Калькулятор на основании полученных сведений составляет «Меню» по наличию граждан, состоящих на питании в учреждении, которые подписываются ею и директором учреждения.

2.4. На основании данных о сведениях по наличию граждан, состоящих на питании, калькулятор составляет меню-раскладку для приготовления питания по форме 0504202 на питания граждан на следующий день.
Меню-раскладка составляется согласно дневному меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается директором учреждения и подписывается калькулятором, бухгалтером и поваром.

2.5. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии калькулятора. Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада.

2.6.    На каждое блюдо, приготовленное в учреждении, составляется по форме № 1-85 карточка-раскладка в двух экземплярах: один экземпляр хранится у бухгалтера, второй – у уполномоченного работника (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда).

 3. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

3.1. Контроль готовой пищи перед выдачей в учреждении производится директором 1 раз в месяц, а также осуществляется медицинской сестрой и врачом ежедневно, включая день проверки директором учреждения.

3.2. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей производится в следующем порядке:

3.2.1. Непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд указанных в меню - раскладке.
Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции. Вес вторых блюд (каши, пудинги) определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) взвешиваются в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3 %;

3.2.2. Путем отбора пробы оформленного блюда одного из применяемых рационов питания.

3.3. Результаты пробы пищи записываются уполномоченным медицинским работником в «Бракеражный журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий».

3.4. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
Отбор суточной пробы проводит уполномоченный медицинский работник (или под его руководством повар) обеззараженными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стерильные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают строго в количестве 120 грамм. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике (мест холодильника) при температуре + 2 - + 6  градусов Цельсия.
Посуда для хранения и отбора суточной пробы (емкости, крышки, ложки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.
На каждую емкость с суточной пробой маркером наносится следующая маркировка: наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин), вид блюда (первое, основное, гарнир, десерт, третье), название блюда в соответствии с данными меню-раскладки (суп картофельный на мясо-костном бульоне, котлеты киевские, оладьи морковные), время отбора пробы, ФИО лица отобравшего пробу, номер его смены, его подпись.

4. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА

4.1. В пищеблоке учреждения должны строго соблюдать:

* требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими правилами для предприятий общественного питания;
* санитарные правила по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и продуктов питания в целом;
* требования об обязательных профилактических и медицинских обследованиях сотрудников пищеблока;
* мытье посуды производится только в моечной пищеблока с соблюдением режима обеззараживания посуды.

4.2. Раздачу готовой пищи производят не позднее 2 – х часов после ее приготовления.

4.3. Категорически запрещается в раздаточных остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

4.3.1. Выдача готовых блюд производиться в тарах с маркировкой наименования готовых блюд. В вечернее время 2-ой ужин (кисломолочные продукты) освобождаются от упаковки и выдаются в раздаточную (буфет) в таре для готовых блюд.

4.4. Раздачу пищи гражданам  производят сотрудники буфета (помощник по уходу) в халате с маркировкой «Для раздачи пищи».

4.5. Питание всех граждан находящихся в учреждении осуществляется в специально оборудованном помещении столовой – обеденном зале.

4.6. После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку помещений раздаточной (буфета) и других помещений столовой с применением растворов дезинфицирующих средств.

4.7. Сотрудники пищеблока и буфета обязаны соблюдать правила личной гигиены. Перед посещением туалета сотрудники обязаны снять халат, после посещения – обработать руки щеткой с применением дезинфицирующих средств или хозяйственного мыла.