



Утверждено:

Директор ОБУССОКО

«Букреевский интернат»

А.В.Кузьмин

«31» марта 2022 г.

## Положение об организации питания в областном бюджетном учреждении стационарного социального обслуживания Курской области «Букреевский психоневрологический интернат»

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Организация питания, в том числе диетического, в областном бюджетном учреждении стационарного социального обслуживания Курской области «Букреевский психоневрологический интернат» (далее по тексту – учреждение) является неотъемлемой частью социального обслуживания в стационарной форме.

1.2. Питание в учреждении организуется посредством аутсорсинга (заключения договора со сторонней организацией на поставку готового питания) в соответствии с рационами питания, отличающимися по содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности.

1.3. Для организации питания у лиц, страдающих диабетическими заболеваниями, требующими специализированного питания, используются стандартные диеты, составляемые на основе утвержденного для данного типа учреждения 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 – дневным меню.

Основой для составления меню и диет являются нормы питания и следующие нормативные документы:

- Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15.02.2002 г. № 12 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов» (редакции от 04.06.2007, введенной приказом Минздравсоцразвития РФ № 397 «О внесении изменений в Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 февраля 2002 г. № 12, Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»);

- Постановление Администрации Курской области от 25 сентября 2020 г. N 969-па "Об утверждении норм питания и нормативов обеспечения мягким

инвентарем получателей социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- СанПин 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";

- иными действующими нормативными и законодательными актами Российской Федерации и Курской области в сфере оказания услуг по обеспечению готовым питанием по договору.

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

1.5. Контроль организации питания осуществляется путем проверки соответствия ассортимента и качества готовых блюд рекомендуемым характеристикам.

1.6. Общее руководство организацией питания осуществляют старшие медицинские сестры учреждения.

1.7. Контроль за качеством готовых блюд и кулинарных изделий осуществляет дежурная постовая медицинская сестра.

1.8. В учреждении устанавливается четырехразовое питание со следующим режимом: \*

Завтрак: 8 часов 30 минут;  
Обед: 12 часов 30 минут;  
Полдник: 15 часов 30 минут;  
Ужин: 18 часов 30 минут.

## **2. ПОРЯДОК РАЗРАБОТКИ МЕНЮ**

2.1. Разработка меню осуществляется диетической сестрой с учетом рекомендаций врача-терапевта и иных компетентных врачей-специалистов.

2.2. Учет привозимого питания ведется дежурной медицинской сестрой, ежедневно фиксирующей количество граждан, находящихся в учреждении.

2.3. На основании данных о сведениях по наличию граждан, находящихся в учреждении, организация, осуществляющая поставку готового питания составляет меню-требование и иные документы, указанные в заключенном договоре.

Меню-требование составляется согласно 7 – дневному меню, ежедневно утверждается заведующим отделением и подписывается медицинской диетической сестрой, поваром и передается в бухгалтерию.

## **3. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

3.1. Передача питания осуществляется на момент доставки по весу, количеству и ассортименту с оформлением и подписанием акта приемки-передачи оказанных услуг, составленного в двух экземплярах. Услуги по приготовлению питания считаются оказанными и принятыми при условии подписания обеими Сторонами данного акта в тот же день.

Товарную накладную, меню и меню-раскладку организация, поставляющая питание, представляет ежедневно в учреждение в соответствии с фактически поставленным питанием.

3.2. Поставляемое Исполнителем питание должно точно соответствовать заявленному количеству порций, меню на день поставки и в полной мере удовлетворять показаниям по химическому составу, пищевой ценности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами.

3.3. Питание несоответствующее ассортименту меню или санитарно-эпидемиологическим нормам не принимается, затраты на его приготовление не возмещаются. Поставщик обязан в течение 2-х часов со времени, установленного распорядком дня получателей социальных услуг учреждения, устранить выявленные нарушения без дополнительной оплаты.

3.4. Поставщик готового питания обязан обеспечить качество оказываемой услуги и вести необходимую документацию.

3.5. В случае обнаружения несоответствия качества поставленного горячего питания ГОСТу, иным нормативным документам или недопоставки питания, составляется акт о выявленных недостатках и направляется поставщику в течение 3-х (трех) часов с момента их обнаружения. Поставщик питания в течение 2-х (двух) часов после получения акта о выявленных недостатках, без дополнительной оплаты обязан произвести замену некачественного питания или поставить недостающее количество.

3.6. Проверка готовой пищи перед ее выдачей производится в следующем порядке:

3.6.1. Непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд указанных в меню-раскладке дежурной медицинской сестрой и официантом.

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции. Вес вторых блюд (каши, пудинги), порционных блюд (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций.

3.6.2. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи поставщиком ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит уполномоченный обеззараженными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике (место холодильника) при соблюдении температурного режима.

Отбор готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности с учетом потерь при холодной и термической

обработке) осуществляется поставщиком питания и сдается для анализа в ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии Курской области в плановом порядке.

#### **4. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА**

4.1. В пищеблоке учреждения, а также в иных местах приема пищи (столовая отделения Милосердия и пр.) должны строго соблюдать:

- требования по устройству пищеблока и санитарному содержанию, предусмотренные действующими правилами и нормативами;
- 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 оставлять в раздаточных остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

4.4. Питание всех граждан находящихся в отделении осуществляется в специально оборудованном помещении пищеблока – обеденном зале.

4.5. Накрывание на столы проводится дежурным персоналом.

4.6. Питание получателей социальных услуг, находящихся на постельном режиме проводится младшим медицинским персоналом с использованием прикроватных столиков.

4.7. После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку помещений раздаточной и других помещений пищеблока с применением растворов дезинфицирующих средств.

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

4.8. Продукты питания получателей социальных услуг хранятся с специально выделенных холодильниках в пакетах или емкостях с фамилией проживающего. В местах приема-передачи и в отделении должны быть вывешены списки разрешенных (с указанием их предельного количества) для передачи продуктов.

4.9. Ежедневно дежурная медицинская сестра должна проверять соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевых продуктов, хранящихся в холодильниках отделения получателей социальных услуг. При обнаружении пищевых продуктов с истекшим сроком годности (хранения), хранящихся без целлофановых пакетов (в холодильнике), без указания фамилии получателя социальных услуг, а также имеющие признаки порчи, должны изыматься в пищевые отходы.