



УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБСУСО «Бийский
дом-интернат для
престарелых и инвалидов»
Д.С. Артемов

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания проживающих в КГБСУСО «Бийский дом-интернат для престарелых и инвалидов»

Общие положения.

1. Настоящее Положение разработано на основе Приказа Министерства здравоохранения СССР от 05.05.1983г, Приказа Главалтайсоцзащиты от 31.10.2014 № 376 "Об утверждении норм питания получателей социальных услуг в стационарной и полустационарной формах социального обслуживания", инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом Российской Федерации от 18.02.1994г. №06-15/3-15/ Федеральным Законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с последующими изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации СанПиН 2.1.2.2564-09. «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию объектов организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания престарелых и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», Уставом учреждения.
2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания клиентов в учреждении, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания, с целью создания оптимальных условий для обеспечения безопасности питания клиентов и укрепления здоровья.

Требования к организации питания.

1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения.

1.1. При поступлении проживающего в учреждении питание назначается врачом. Назначенная диета вносится в историю болезни и

одновременно в сводный заказ (рапортичка) на всех проживающих, который направляется на пищеблок в установленное время.

1.2. Учет диет (столов) ведется дежурными медицинскими сестрами. Ежедневно подписывается у директора учреждения или у заместителя по медицинской части сводный заказ (рапортичка) после сообщает медицинской сестре диетического питания количество проживающих и их распределение по диетическим столам.

1.3. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и пронумерованы в соответствии с установленными требованиями.

1.4. Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.

1.5. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Условия и сроки хранения продуктов.

1. Обязательное наличие сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Организация приготовления питания.

1. На основании 10-ти дневного меню составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд с учетом лечебного стола, назначенного врачом интерната.

2. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3. Ежедневно, ответственный за питание - диетическая сестра, ведет учет питающихся клиентов, вместе с шеф-поваром присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

1.7. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией в составе медицинской диетической сестры, заместителя директора по медицинской части и записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

1.8. Выдача пищи на корпуса осуществляется в соответствии с расписанием.

Организация учета питания и выдача готовой продукции на пищеблок и в корпуса.

1. На основании "Рапортнички" медицинская сестра диетическая при участии зав. складом, шеф-повара и бухгалтера составляет меню-раскладку на питание проживающих на следующий день.

Меню-раскладка составляется согласно сводного десятидневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается директором учреждения и подписывается медицинской сестрой диетического питания, бухгалтером, зав. складом, шеф-поваром.

2. На основании итоговых данных выписывается "Требование на выдачу продуктов питания со склада" в двух экземплярах, один хранится у медицинской сестры диетического питания, второй передается в бухгалтерию после закрытия меню-требования для списания продуктов питания.

3. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медицинской сестры диетической. Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада.

4. На каждое блюдо, приготовленное в учреждении, составляется карточка-раскладка в двух экземплярах: один экземпляр сохраняется у бухгалтера, второй - у медицинской сестры диетической.

5. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-» , «+» 10%.

6. Дополнительная выписка и/или возврат продуктов производится по накладной (требование) на склад. Продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат.

Организация питания для проживающих на пищеблоке.

1. Работники столовой выдают на закрепленные за проживающими столы количество порций, в соответствии с заявкой на количество питающихся (согласно рапортнички).

Организация питания в отделении милосердия.

1. Получение пищи на проживающих осуществляется из столовой главного корпуса строго по утвержденному графику.

2. Получение пищи на отделение милосердия осуществляется буфетчиком у раздаточной в столовой «по ведомости о раздаче пищи» , в которой указано отделение, наименование блюда, количество человек, вес порции на одного человека и общий вес на отделение. После того, как пища получена и сверена с ведомостью, буфетчик расписывается в ведомости о соответствии полученной пищи. Придя в отделение, согласно меню, буфетчик приступает к раздаче пищи. После приема пищи буфетчик убирает со столов (тумбочек) грязную посуду, промывает её моющими растворами в

двухсекционной ванне и посудомоечной машине, затем раскладывает и просушивает на решётчатых полках до следующего приёма пищи.

Обязанности руководителя специализированного учреждения и медицинского персонала

1. Руководитель учреждения организует и обеспечивает:

- наличие в учреждении настоящих правил и доведение их содержания до сотрудников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

2. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима, питания и проведения оздоровительных мероприятий;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- наличие санитарного журнала установленной формы;

3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную и уголовную ответственность в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Санитарно технические требования к оборудованию и инвентарю на пищеблоке.

1. Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного

питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Все помещения пищеблока имеют достаточную полезную площадь и соответствующий набор технологического оборудования. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам согласно утвержденному постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации СанПиН 2.1.2.2564-09 от 23.11.2009г «Гигиенические требования к размещению, устройству, содержанию объектов организаций здравоохранения и социального обслуживания».

3. В состав пищеблока входят кухня с заготовочной, моечной, раздачей, помещения для сухих продуктов и овощей (овощной цех, хлебный цех, мясной цехи, рыбный), подсобные помещения.

4. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

5. Для хранения скоропортящихся продуктов пищеблок имеет холодильные установки, холодильники, оснащённые термометрами. В холодильных камерах предусмотрена возможность отдельного хранения таких продуктов, как мясо, рыба, молоко, молочные продукты. Места для их хранения соответствующим образом промаркированы и строго соблюдаются.

6. Помещение кухни оборудовано специальными разделочными столами.

7. Для разделки различных продуктов на пищеблоке имеются специальные разделочные доски и ножи, которые обязательно маркируются. Разделочные доски хранятся отдельно, на специальных стеллажах.

8. Для каждой разделочной доски выделяется специальное промаркированное место.

9. Разрешается использовать посуду из нержавеющей стали, сковороды из чугуна. Для хранения питьевой воды, перевозки и хранения сыпучих продуктов разрешаются баки и вёдра из нержавеющей стали.

10. Вся кухонная посуда хранится на специальных полках или стеллажах, а мелкий кухонный инвентарь – в специальных шкафах.

11. Для мытья кухонной посуды пищеблок оборудован специальными ваннами из нержавеющей стали.

12. Для сбора отходов имеются специальные бачки.

13. Помещения пищеблока содержатся в чистоте. Ежедневная уборка пищеблока заключается в мытье полов после каждого приёма пищи, удалении пыли, протирании радиаторов отопления, подоконников, мытья столов и разделочных досок по окончании каждого этапа работ, своевременном мытье посуды и кухонного инвентаря.

14. В пищевых блоках учреждений должны строго соблюдать:

- требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания;

- санитарные правила по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов;

- требования об обязательных профилактических и медицинских обследованиях работников пищеблока, раздаточных и буфетных.

15. Категорически запрещается в помещениях пищеблока проводить мытье столовой посуды из отделений. Мытье посуды проводят только в моечной раздаточных отделений с соблюдением режима обеззараживания посуды.
16. Категорически запрещается оставлять в раздаточных остатки пищи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.
17. Раздачу пищи производят буфетчики и дежурные медицинские сестры отделения. Раздачу пищи надлежит осуществлять только в халате с маркировкой "Для раздачи пищи".
18. Технический персонал, занятый уборкой палат и других помещений отделения, к раздаче не допускается.
19. Личные продукты питания проживающих (передачи из дома) в специальном холодильнике (скоропортящиеся продукты). Продукты питания, хранящиеся в холодильнике должны быть подписаны и проставлены на них даты и указаны сроки хранения, за которыми следит персонал отделения (корпуса).
20. Передачи проживающим принимаются только в пределах разрешенного врачом перечня продуктов.
21. После каждой раздачи пищи сотрудники пищеблока и буфетчики в корпусах производят тщательную уборку помещений раздаток и столовой с применением растворов дезинфицирующих средств.
22. Персонал пищеблока и раздаточных обязан соблюдать правила личной гигиены. Перед посещением туалета персонал обязан снять халат, после посещения - обработать руки щеткой с применением дезинфицирующих средств или хозяйственного мыла.
23. Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке является шеф-повар или повар, медицинская сестра диетическая, врач-диетолог, а в отделении - буфетчики и старшие медицинские сестры.
24. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 100-150 г каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение 2-х суток (48 часов).
25. Ежедневно помещение пищеблока обрабатывается моющими средствами: проводится мытье стен, осветительной арматуры, оконных стекол и т.п.
26. Один раз в месяц в пищеблоке проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Работа бракеражной комиссии

1. Бракеражная комиссия в учреждении создается приказом руководителя в составе медицинского работника, руководителя медицинской части, медицинской сестры диетической.
2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественным приготовлением готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
3. Основные задачи комиссии
 - Предотвращение пищевых отравлений.
 - Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены в столовой.
- Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

- Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

- Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в специальный журнал установленной формы, который хранится на пищеблоке и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. Бракеражный журнал пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения.