

**Региональная общественная организация Красноярского края по
защите прав и интересов граждан и оказанию альтернативных
социальных услуг
«Спиридоновский»**

На основании решения Правления Региональной общественной организации Красноярского края по защите прав и интересов граждан и оказанию альтернативных социальных услуг «Спиридоновский» от 19 июля 2018 г. «Утверждение Положения «Об организации питания клиентов РОО КК ЗП ИГ ОАСУ «Спиридоновский»

20 июля 2018 г.



Курнова О. А

Председатель Региональной общественной организации Красноярского края по защите прав и интересов граждан и оказанию альтернативных социальных услуг «Спиридоновский».

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания для клиентов в Региональной общественной организации Красноярского края по защите прав и интересов граждан и оказанию альтернативных социальных услуг «Спиридоновский».

**Региональная общественная организация Красноярского края по защите прав и интересов граждан и оказанию альтернативных социальных услуг
«Спиридоновский»**

- 1.1.Настоящее положение разработано в соответствии с Конституцией РФ, Уставом РОО КК ЗП ИГ ОАСУ «Спиридоновский» и другими нормативными актами:
- ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в РФ» №442-ФЗ От 28.12.2013г.
 - ФЗ «О социальной защите инвалидов в РФ» №181 от 24.11.95г.
 - Положением о Министерстве труда и социальной защиты РФ, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. №610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, №26, ст. 3528; 2013, №22, ст.2809; №36, ст. 4578; №37, ст.4703; №45, ст.5822; №46, ст. 5952; 2014, №21, ст.2710; №26, ст.3577).
 - ФЗ «О санитарном – эпидемиологическом благополучии населения» №52 от 30.03.1999г. в ред. от 18.04.2018.
 - 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».
 - Национальные стандарты РФ «Основные виды социальных услуг» ГОСТ Р 52143-2003.
 - Национальным стандартом РФ «Социальное обслуживание населения «Качество социальных услуг» ГОСТ Р 52142-2003.
 - Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 52884-2007. Порядок и условия предоставления социальных услуг гражданам пожилого возраста и инвалидам.
 - Постановление правительства Красноярского края «О государственном стандарте социального обслуживания населения Красноярского края» 17 декабря 2014 года N 603- П (в ред. Постановления Правительства Красноярского края.
 - Законом о защите прав потребителей.
 - Положением Общественного Совета при РОО КК ЗП ИГ ОАСУ «Спиридоновский» «О критериях оценки качества предоставляемых услуг в РОО КК ЗП ИГ ОАСУ «Спиридоновский».

1. Общие положения:

- 1.1. РОО КК ЗП ИГ ОАСУ «Спиридоновский» обеспечивает рациональное сбалансированное питание клиентов в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Центре «Спиридоновский» по установленным нормам. Региональная общественная организация Красноярского края по защите прав и интересов граждан и оказанию альтернативных социальных услуг «Спиридоновский» осуществляет свою деятельность в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами нормативами (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»)

**Региональная общественная организация Красноярского края по защите прав и интересов граждан и оказанию альтернативных социальных услуг
«Спиридоновский»**

2. Основные задачи:

2.1. Основными задачами организации питания клиентов в РОО КК ЗП ИГ ОАСУ «Спиридоновский» являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.2. Организация питания в РОО КК ЗП ИГ ОАСУ «Спиридоновский» осуществляется на аутсорсинге, по договору.

2.3. Предоставление помещения для доставки пищи, приёма пищи, хранения и мытья посуды. Помещения оснащены необходимым оборудованием. Общая площадь питания помещения для организации питания — 32,36 м² (буфет и обеденный зал). Режим работы пункта питания: с 09. 00 – до 21. 00; перерыв с 12. 00 – до 12.45; с 15. 00 – до 15.45; количество посадочных мест в обеденном зале 16. В обеденном зале клиенты принимают пищу в 2-3 приема, каждая группа из 16 клиентов включена в № стола для приема пищи: 1, 2 или 3. Питание маломобильных клиентов осуществляется в комнате для проживания.

2.4. Организация питания клиентов согласно циклическому 10 дневному меню, в соответствии норм:

Завтрак в 9-00; Обед в 14-00; Полдник – 17-00; Ужин в 19-00;

2.5. Ответственность, контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания возложена на Заместителя директора Центра «Спиридоновский». Подача пищи в обеденном зале производится буфетчицей, в комнате для проживания пища доставляется дежурными социальными работниками.

3. Организация питания в РОО КК ЗП ИГ ОАСУ «Спиридоновский»:

3.1. Клиенты РОО КК ЗП ИГ ОАСУ «Спиридоновский» получают сбалансированное четырёхразовое питание. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, ежедневное меню с нормой выхода по возрастам вывешивается в помещении приёма пищи.

3.2. Ежедневно осуществляется контроль выхода готовых блюд, снимается бракераж буфетчицей, результат заносится в бракеражный журнал, суточные пробы оставляются в специальный холодильник.

3.3. Выдача пищи осуществляется после снятия бракеража.

3.4. Меню должно соответствовать циклическому меню, замена продуктов осуществляется согласно разрешенным к замене продуктом, равноценным по калориям, замена и причина отражается в акте.

3.5. Ежедневно составляется акт контроля за приготовлением и подачей блюд для клиентов с составщиком по питанию.

3.6. Питание клиентов должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как: варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключение жарки блюд, а также продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.7. В целях профилактики гиповитаминозов в РОО КК ЗП ИГ ОАСУ

«Спиридоновский» проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация

Региональная общественная организация Красноярского края по защите прав и интересов граждан и оказанию альтернативных социальных услуг

«Спиридоновский»

готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда подаются без подогрева.

3.8. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке, в закрытой таре, термосах.

3.9. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для пищевых продуктов.

10. Для приготовления пищи, разогрева готовой пищи используется электрооборудование, электрическая плита; для хранения продуктов питания - холодильник с контролем температурного режима и хранения продукции.

11. В помещении после выдачи пищи проводят мытье посуды, влажную уборку. Инструкции по мытью столовой посуды разработаны, персонал ознакомлен.

12. В РОО КК ЗП ИГ ОАСУ «Спиридоновский» должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды.

4. Порядок учета питания:

4.1. Ежегодно (в начале года) РОО КК ЗП ИГ ОАСУ «Спиридоновский» издается приказ о назначении ответственного за организацию питания (Заместитель директора Центр «Спиридоновский»), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно заместителем директора ведётся учёт питающихся клиентов по возрастам и передачей поставщику по питанию по количеству порций.

5. Производственный контроль за организацией питания клиентов:

5.1. При организации питания в учреждении наибольшее значение имеет внутренний производственный контроль за формированием рациона и организацией питания клиентов:

- Ежедневно сверка меню на соответствие 10 дневному циклическому меню;
- сверка выхода готовых блюд (взвешивание готовых блюд 5-10 блюд);
- снятие пробы (заполнение бракеражного журнала);
- присутствие на закладке продуктов 1 раз в неделю;
- проведение анкетирования среди клиентов 1 раз за пребывание;
- проверка документов поступивших от поставщика на оплату (сверка ежемесячного выполнения натуральных норм поставщиком, норм по контракту)
- контроль условий санитарного состояния пищеблока поставщика, условия хранения продуктов, наличие сертификатов на продукты от поставщиков, сроки реализации.
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.
- в случае замены продуктов питания составляется акт, где указывается причина замены.
- при возникновении жалоб на приготовление по качеству или вкусовым качествам, сообщить руководителю или ответственному лицу, а так же поставщику по оказанию услуг по питанию, в акте произвести запись, в журнале проб.
- требовать от поставщика результаты производственного контроля (лабораторные исследования, наличие документации на обслуживающий персонал (мед. книжки, гигиеническое обучение).

Региональная общественная организация Красноярского края по
защите прав и интересов граждан и оказанию альтернативных
социальных услуг
«Спиридоновский»

6. Отчетность.

- 6.1. Заместитель директора Центр «Спиридоновский» совместно с поставщиком осуществляет ежемесячный анализ выполнения натуральных норм, соблюдение норм по отпуску готовых блюд, наличие актов.
- 6.2. Ежемесячно проводить заседания комиссии по питанию.
- 6.3. Наличие 10 дневного циклического меню (утверждённого руководителем) с нормами калорий и выхода готового блюда.
- 6.4. Наличие норм среднесуточного набора продуктов на одного клиента