

Приложение № 1  
к приказу ГБУ КО  
«Медынский дом социального обслуживания»  
от 26.12.2023 г. № 106-ОД



## Положение об организации питания получателей социальных услуг ГБУКО «Медынский ДСО».

### Основные принципы организации питания.

Основные принципы организации питания: рациональность, сбалансированное качество, разнообразие питания с учетом его особенностей для лиц, длительное время проживающих в организованных коллективах учреждений социального обслуживания, направленность на профилактику основных заболеваний, поддержание физической и психической активности граждан пожилого возраста и инвалидов, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания; соблюдение гигиенических требований к ассортименту продуктов и технологии приготовления блюд; включение в рацион питания пищевых продуктов лечебно-профилактического назначения; обеспечение профилактики витаминной недостаточности; соблюдение требований к пищевой ценности (калорийности и содержанию основных пищевых веществ) рационов и их коррекции путём включения 10 - 20 % легкоусвояемого белка специализированных продуктов питания (смесей белковых композитных сухих) и режиму питания; недопущение длительных перерывов между отдельными приемами пищи, особенно между ужином предыдущего и завтраком последующего дня; включение в меню ежедневно мяса или рыбы, зерновых продуктов (крупы, макаронных изделий), хлебобулочных изделий, овощей, фруктов, молочных продуктов, сахара; еженедельно по 14-дневному меню — остальных продуктов.

### Общие положения.

Положение об организации питания проживающих разработано на основе методических рекомендаций по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, положения о лечебном питании, положении об учреждении. Основными задачами при организации питания проживающих в учреждении:

- Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания проживающих учреждения;
- Организация рационального, в том числе диетического, питания с учетом возраста и состояния здоровья для проживающих учреждения соответствующего физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- Обеспечение разнообразия пищи, присутствие в ней всех основных элементов: белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов;
- Проведение санитарно-просветительской работы по лечебному питанию. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; предупреждение (профилактика) среди проживающих учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение определяет: общие принципы организации питания проживающих учреждения, порядок организации питания в учреждении.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом по лечебному питанию учреждения и утверждается директором учреждения.

### **Общие принципы организации питания в учреждении.**

При организации питания сотрудники интерната руководствуются:

СанПиН 23.6.1079-01 (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г.), методическими рекомендациями по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, положения о лечебном питании, положении об учреждении, законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере здравоохранения и социального обслуживания населения, законами о защите прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия населения, теоретическими основами социальной гигиены и организации здравоохранения, системой управления и организацией труда в здравоохранении и социальном обслуживании населения, положениями Кодекса деловой этики и служебного поведения сотрудников учреждения, этикой и деонтологией, основами трудового законодательства, правилами по охране труда и пожарной безопасности, Уставом учреждения и внутренними нормативными локальными актами ГБУ КО «Медынский ДСО», действующим законодательством Российской Федерации и Калужской области, приказами и распоряжениями министерства труда и социальной защиты Калужской области, Министерства здравоохранения Калужской



области, федеральным законом от 28.12.2013 г. № 442 « Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации», Приказом Минсоцобеспечения РСФСР от 24.09.1981 г. « Об утверждении Инструкции об организации медицинского обслуживания, противоэпидемических и санитарно-гигиенических мероприятий психоневрологических интернатах», Национальным стандартом РФ социальное обслуживание населения « Порядок и условия предоставления социальных услуг гражданам пожилого возраста и инвалидам, в Федеральном законе от 30.03.1999 г. № 52 - ФЗ ( ред. От 25.06.2012 г.) « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения ( с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.01.2013 г.), нормативными документами министерства труда и социальной защиты Калужской области, а также настоящим Положением.

В учреждении, в соответствии с установленными требованиями, созданы условия для организации полноценного питания получателей социальных услуг: предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем; предусмотрено помещение для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью; разработан и утвержден график питания проживающих, режим работы столовой, буфета.

2.3 . Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение полноценным питанием проживающих, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с получателями социальных услуг.

Для проживающих учреждения организовано пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, поздний ужин).

Питание организовано на основе утвержденного четырнадцати дневного меню. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании проживающих, соответствуют Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам.

Ответственность за организацию питания в учреждении несут уполномоченные руководителем учреждения сотрудники.

### **Порядок организации питания в интернате.**

Пищеблок учреждения - это целый комплекс помещений специального назначения. Технологическая цепочка взаимосвязанных процессов, от организации хранения продуктов питания в складских помещениях, подготовки продуктов в цехах первичной обработки, приготовления пищи в горячем цехе и поставки готовых блюд гражданам находится под контролем диетсестры, бракеражной комиссии, входит в обязанности заместителя

директора и других ответственных лиц, осуществляющих контроль. На складе и пищеблоке предусмотрено раздельное хранение продуктов.

На пищеблоке созданы условия для максимального обеспечения последовательности и поточности технологических процессов, отсутствия встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Рабочее место сотрудников пищеблока организовано таким образом, чтобы способствовать созданию условий труда, соблюдению мер по технике безопасности, выполнению санитарных требований утвержденных нормативными документами.

Прием пищи гражданами осуществляется в одну смену

Столы сервируются официантками. За столами - самообслуживание, под контролем дежурного медицинского персонала. Граждан, полностью или частично утративших навыки самообслуживания в столовой кормит медицинский персонал. Граждан, находящихся на постельном режиме медицинский персонал кормит в комнатах.

Самое важное направление в организации питания - это конечно же обеспечение соблюдения санитарно - эпидемических требований на всех стадиях работы с продуктами и процессов доведения питания до граждан.

Обязательные ежедневные уборки всех помещений пищеблока, проведение генеральных уборок с дезинфекцией помещений позволяют содержать пищеблок в рабочем режиме и соответствовать всем Санитарно—эпидемическим требованиям.

Регулярное обучение персонала пищеблока, проведение инструктажей по технике безопасности, зачетов на знание должностных инструкций, требований СанПин, профессиональных конкурсов поваров обеспечивает формирование работоспособного коллектива, укомплектованного высококлассными специалистами.

В нашем доме социального обслуживания организовано рациональное, калорийное, сбалансированное четырёхразовое питание. В рацион обязательно введены овощные, фруктовые и кисломолочные продукты, рыба, мясо.

В целях улучшения жизни и быта проживающих учреждения, а также создания тёплой атмосферы в праздничные дни помимо основного меню составляется праздничное:

Новогодние праздники;

Широкая Масленица;

Пасха;

День Победы;

День народного единства;

День инвалида;

Рождество;

День пожилого человека;



Разработано 14-ти дневное меню для лиц с заболеваниями ЖКТ, сахарным диабетом, стандартной диеты, с названием столов: щадящая диета (ЩД), общий вариант диеты (ОВД), общий вариант диеты для больных сахарным диабетом (ОВД №9). Ежедневно проводится витаминизация третьих блюд. В обеденном зале вывешивается утверждённое директором учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

Часы приема пищи установлены в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором интерната.

Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство сотрудников учреждения.

Проверку качества пищи, ее сбалансированности и организацию питания, соблюдение рецептур и технологических режимов, соблюдение санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Сотрудники учреждения организуют разъяснительную и просветительскую работу с проживающими о правильном питании, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся граждан.

Сотрудники отделений сопровождают проживающих в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором интерната, контролируют мытьё рук граждан перед приёмом пищи и их поведение во время еды.

### **Документация.**

В учреждении имеются следующие документы по вопросам организации Питания.

Положение об организации питания получателей социальных услуг. Приказ директора о назначении членов бракеражной комиссии с возложением на них функций контроля.

График питания проживающих.

Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.