

Утверждаю:  
Директор ГБУКО «Медынский ПНИ»  
О.П. Типенкова  
«18» марта 2019 года

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания получателей социальных услуг ГБУКО «Медынский психоневрологический интернат»

#### **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 путем 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.

## **1. Общие положения**

1.1. 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.

1.2. Основными задачами при организации питания проживающих в учреждении являются:

- 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.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания проживающих учреждения;
- порядок организации питания в учреждении;

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

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

2.1. При организации питания сотрудники интерната руководствуются:

- СанПиН 2.3.6.1079-01 (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  
ГБУКО «Медынский ПНИ»,

-действующим законодательством РФ 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  
в психоневрологических интернатах»,

- Национальным стандартом РФ социального обслуживания 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.)

-нормативными документами министерства труда и социальной защиты  
Калужской области, а также настоящим Положением .

2.2. 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.

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 интерната организовано четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник и ужин).

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

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

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

### **3. 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 и воспитателей. 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.

Воспитателями и медицинскими работниками организована санитарно – просветительская работа с проживающими . Темы бесед: «Соблюдение правил личной гигиены» , « Культура поведения в общественном месте», «О здоровой и полезной пище» включены в программы занятий.

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 психоневрологическом – интернате организовано рациональное, калорийное, сбалансированное четырёхразовое питание. В рацион обязательно введены овощные, фруктовые и кисломолочные продукты, рыба, мясо.

В целях улучшения жизни и быта проживающих интерната, 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;

При разработке меню соблюдены следующие требования:

- ограничит потребление жира (общее потребление – не более 30%; потребление насыщенных животных жиров – не более 10% от общей суточной калорийности рациона) и холестерина ( не более 300 мг/день);
- обеспечить не менее трех раз в день потребление овощей и фруктов;
- поддерживать на умеренном уровне потребление белка;
- обеспечить баланс между количеством потребляемой энергии (количеством пищи) и физической активностью (затратами энергии);
- снизить потребление поваренной соли до 6 г и менее в день, при недостаточности йода использовать йодированную поваренную соль;
- поддерживать с профилактической целью достаточный уровень потребления кальция.

Разработано меню для с забеливаниями ЖКТ, сахарным диабетом.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором интерната меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая и энергетическая ценность.

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 санитарно – гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора интерната. 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, утверждённым директором интерната, контролируют мытьё рук граждан перед приёмом пищи и их поведение во время еды.

#### **4. Документация.**

В интернате имеются следующие документы по вопросам организации питания:

- 1) Положение об организации питания получателей социальных услуг.
- 2) Приказ директора о назначении членов бракеражной комиссии с возложением на них функций контроля.
- 3) График питания проживающих.
- 4) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.