

Краевое государственное автономное учреждение
«Центр комплексной реабилитации инвалидов»
г. Пермь

ПРИКАЗ

26.12.2017

№ 103

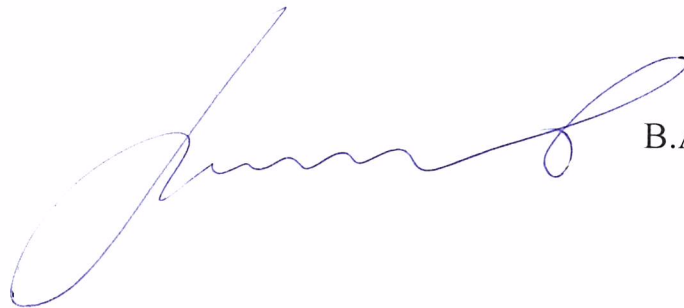
**Об утверждении Положения об организации
питания клиентов в КГАУ «ЦКРИ»**

Во исполнение Федерального закона «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации» от 28.12.2013 № 442-ФЗ, с целью осуществления контроля за предоставляемым питанием в рамках аутсорсинга услуг по питанию для клиентов краевого государственного автономного учреждения «Центр комплексной реабилитации инвалидов» (далее – Учреждение),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания клиентов в краевом государственном автономном учреждении «Центр комплексной реабилитации инвалидов» (далее – Учреждение) согласно приложению к настоящему приказу.
2. Секретарю-референту Гуляевой И.К. ознакомить работников Администрации и заведующих отделениями медико-социальной реабилитации Учреждения с настоящим приказом под роспись.
3. Настоящий приказ вступает в силу с момента его подписания и действует до его отмены.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



В.А. Бронников

Приложение к приказу

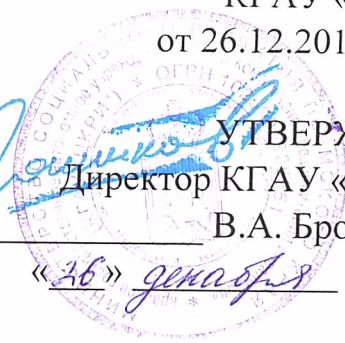
КГАУ «ЦКРИ»

от 26.12.2017 №103

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГАУ «ЦКРИ»

В.А. Бронников

«26» декабря 2017 г.



**Положение
об организации питания клиентов
КГАУ « Центр комплексной реабилитации инвалидов»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания клиентов КГАУ «Центр комплексной реабилитации инвалидов» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом «Об основах социального обслуживания населения граждан Российской Федерации» от 28.12.2013 № 442-ФЗ, Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

1.2. Настоящее Положение является нормативным правовым актом, регламентирующим деятельность учреждения.

1.3. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения ответственными лицами и утверждается директором Учреждения. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Общие задачи организации питания в учреждении

2.1. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение получателей социальных услуг питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями законодательства.

3. Порядок организации питания в учреждении.

3.1. Организация питания в Учреждении осуществляется на условиях аутсорсинга. Учреждение организует четырехразовое горячее питание по договору (контракту) с предприятием общественного питания с использованием привозного питания в термосах с учетом санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

- одноразовое (обед) для клиентов отделения дневного пребывания,
- четырехразовое (завтрак, обед, полдник и ужин) для клиентов отделения временного пребывания.

3.2. Питание клиентов производится в помещении обеденного зала Учреждения ежедневно в соответствии с кратностью утвержденной реабилитационными программами.

3.3. При поступлении клиента в учреждение при необходимости врачом назначается диетическое питание. Наименование диеты вносится в реабилитационную карту и учитывается при составлении порционника на питание (форма №1-84). На выходные и праздничные дни меню-требование составляется на несколько дней вперед с учетом возможности движения клиентов.

3.4. Горячее питание осуществляется в соответствии с меню на текущий день, разрабатываемым с учетом утвержденного семидневного меню. Ежедневно меню с нормой выхода блюд вывешивается на информационном стенде в помещении приема пищи.

3.5. Приемка приготовленного питания для клиентов осуществляется в соответствии с раздаточной ведомостью (по форме №23-МЗ) под контролем и с участием дежурного персонала Учреждения.

3.5. Питание клиентов осуществляется согласно нормам выдачи (по возрастам). Накрывание на стол проводится буфетчицами или дежурным персоналом.

3.6. Администрация Учреждения выделяет специальное помещение для организации питания клиентов в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических правил.

3.7. Отпуск питания в столовой осуществляется в соответствии с установленным графиком приема пищи. Раздачу готовой пищи производят не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая время доставки. Порционирование и выдача пищи проводятся в помещениях раздаточных, оборудованных 2-х секционными мойками для мытья посуды буфетчицами в халатах с маркировкой «Для раздачи пищи». Допускается использование одноразовой посуды для питания клиентов.

3.8. Контроль и ответственность за организацию питания для клиентов и наличие документов подтверждающих выдачу готовых блюд возлагается на старшую медицинскую сестру и заведующего отделением.

3.9. Питание клиентов, находящихся на постельном режиме по медицинским показаниям, осуществляется непосредственно в комнате и

халатах с маркировкой «Для раздачи пищи». Допускается использование одноразовой посуды для питания клиентов.

3.8. Контроль и ответственность за организацию питания для клиентов и наличие документов подтверждающих выдачу готовых блюд возлагается на старшую медицинскую сестру и заведующего отделением.

3.9. Питание клиентов, находящихся на постельном режиме по медицинским показаниям, осуществляется непосредственно в комнате и осуществляется медицинским персоналом. Раздача пищи производится на раздаточных тележках непосредственно перед комнатой клиента. Использованная посуда моется, обрабатывается и хранится в помещении раздаточной в соответствии с требованиями санитарных правил.

3.10. В случае отсутствия в отделении Учреждения условий для организации горячего питания возможно замена на выдачу продуктов в виде набора, по личному заявлению родителей детей-инвалидов.

3.11. В отделениях временного пребывания клиентов организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать установленным требованиям. Допускается использование кипяченой воды.

4. Порядок осуществления контроля организации питания

4.1. В целях повышения эффективности и качества предоставления услуг по питанию приказом директора назначается ответственное лицо за организацию питания клиентов в Учреждении. Администрация Учреждения в целях охраны здоровья клиентов осуществляет контроль качества услуг, предоставляемых аутсорсером. Старшая медицинская сестра или дежурная медицинская сестра отделения временного пребывания перед выдачей готовой пищи оценивает качество готовых блюд, их органолептические свойства, внешний вид, выход порций. По итогам проверки делается запись в журнале контроля выдачи питания.

4.2. Ежедневно осуществляется сверка меню на соответствие с 10-дневным сезонным меню.

4.3. Ежедневно ведется учет питающихся клиентов, в том числе с учетом возраста, и сообщаются по телефону сведения о количестве порций. Организацию контроля посещения столовой и учет количества фактически отпущенных обедов в отделениях с дневным пребыванием клиентов осуществляет заведующий отделением.

4.4. Ежемесячно запрашиваются от Исполнителя сведения об анализе выполнения натуральных норм питания клиентов.

4.5. Заведующим отделением регулярно организуется анкетирование среди клиентов не реже 1 раза за курс их пребывания на реабилитации.

4.6. При возникновении жалоб клиентов на качество блюд сообщается ответственному лицу, а также поставщику услуг по питанию для устранения недостатков и принятия соответствующих мер.

4.7. Заведующий отделением обязан осуществить проверку (экспертизу) и приемку оказанных Услуг с подписанием Акта приемки-передачи оказанных услуг. При обнаружении отступлений от Договора, касающихся качества, количества оказанных Услуг или иных недостатков в результате оказания Услуг должен заявить об этом Исполнителю и отказаться принимать Услуги. Заведующим отделением ежемесячно в бухгалтерию учреждения предоставляется Акт приемки-передачи оказанных услуг по питанию.