

**Региональная Общественная Организация
ЦЕНТР РЕАБИЛИТАЦИИ ИНВАЛИДОВ**

«ОРТОЛЮКС»

ОГРН 1037858022949

ИНН 7814056020, КПП 781401001

р/с 40703810527000002603 в

ПАО «Банк Санкт-Петербург»

дополнительный офис «Приморский» к/с

30101810900000000790

БИК 044030790

197755 г. Санкт-Петербург,

пос. Лисий Нос, ул. Железнодорожная д.6

тел/факс 8(812)434-99-60

администрация +7 911 241 39 49

бухгалтерия +7 911 241 36 97

email: ortolux@yandex.ru

Об организации питания

ПРИКАЗ № 10

г. Санкт-Петербург

«01» декабря 2022 года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания в РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС» для получателей социальных услуг.
2. Установить, что данная редакция Положения о питании применяется с 01 декабря 2022 года.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Председатель Правления
РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС»**



В.Г. Гвоздиков

Региональная Общественная Организация
ЦЕНТР РЕАБИЛИТАЦИИ ИНВАЛИДОВ

«ОРТОЛЮКС»

ОГРН 1037858022949

ИНН 7814056020, КПП 781401001

р/с 40703810527000002603 в

ПАО «Банк Санкт-Петербург»

дополнительный офис «Приморский» к/с

30101810900000000790

БИК 044030790

197755 г. Санкт-Петербург,

пос. Лисий Нос, ул. Железнодорожная д.6

тел/факс 8(812)434-99-60

администрация +7 911 241 39 49

бухгалтерия +7 911 241 36 97

email: ortolux@yandex.ru

О назначении ответственного за
организацию питания

ПРИКАЗ № 15

г. Санкт-Петербург

«30» января 2023 года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственного за организацию питания в РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС» - Шафигуллину Эльвиру Рифкатовну
2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Председатель
РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС»


Шафигуллину Э.Р.



Утверждено Приказом
от 01.12.2022 № 10
Председателя Правления
Региональной общественной
организации «Центр реабилитации
инвалидов «ОРТОЛЮКС»

**Положение об организации питания получателей социальных услуг
при предоставлении социальных услуг в стационарной форме социального
обслуживания в Региональной общественной организации
«Центр реабилитации инвалидов «ОРТОЛЮКС»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в Региональной общественной организации «Центр реабилитации инвалидов «ОРТОЛЮКС» (далее по тексту – РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС») разработано в соответствии с Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Правительства Санкт - Петербурга от 29.12.2014 г. № 1284 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания населения Санкт-Петербурга», Постановлением Минтруда и социального развития РФ от 15.02.2002 г. № 12 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях социального обеспечения граждан пожилого возраста и инвалидов» и другими нормативно-правовыми документами.

1.2. Положение об организации питания в РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС» разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания получателей социальных услуг (далее по тексту – получатели социальных услуг или ПСУ).

1.3. Организация питания в РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС» осуществляется штатными работниками РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС», либо работниками, работающими по совместительству или по договорам гражданско-правового характера.

1.4. В РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС» установлено 5-разовое питание со следующим режимом приема пищи (Приложение № 2 к настоящему Положению):

| | |
|--------------|---------------|
| Завтрак | 09:00 – 10:00 |
| Обед | 13:00 – 14:00 |
| Полдник | 16:00 – 16:30 |
| Ужин | 18:30 – 19:30 |
| Поздний ужин | 21:00 – 21:30 |

1.5. Горячее питание обеспечивается с помощью сторонней организации на основании Договора оказания услуг по организации питания.

1.6. Общее руководство организацией питания в РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС» осуществляется Заведующим отделением.

1.7. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется лицами, ответственными за организацию питания. Результаты контроля регистрируются в

журналах бракеража пищевых продуктов (Приложение №1 к настоящему Положению).

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. В целях поддержания здоровья и долголетия для обеспечения рационального и сбалансированного питания в РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС» постоянно совершенствуются подходы к организации лечебного и профилактического питания.

2.2. Гигиенические принципы формирования рациона питания включают:

1) удовлетворение потребности в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

2) сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

3) адекватная возрасту и состоянию здоровья людей пожилого возраста технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции, сохранность пищевой ценности всех продуктов;

4) учет индивидуальных особенностей людей пожилого возраста (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд) с учетом состояния здоровья;

5) исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у пожилых людей с хроническими заболеваниями или функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта (щадящее питание);

6) использование продуктов и блюд, обладающих достаточно легкой перевариваемостью, в сочетании с продуктами, умеренно стимулирующими секреторную и двигательную функции органов пищеварения;

7) обеспечение безопасности питания;

8) щадящее питание, как по способу приготовления (ограничение жареных блюд), так и по своему химическому составу (ограничение соли, специй, пищевых добавок и др.).

2.3. Организация питания направлена на создание оптимальных условий для обеспечения безопасного и сбалансированного питания ПСУ, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов.

2.4. Основными задачами при организации питания ПСУ РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС» являются:

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди получателей социальных услуг инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- формирование культуры здорового и полноценного питания.

2.5. Целью деятельности по организации питания является:

- энергетическая сбалансированность рационов питания по фактическим энергозатратам;
- максимальное разнообразие питания и его сбалансированность;
- оптимальное обеспечение пищевых рационов веществами, стимулирующими активность ферментных систем в организме.

2.6. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания получателей социальных услуг определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья ПСУ.

3. Контроль за организацией питания

3.1. Председателем Правления РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС» издается приказ о назначении ответственного лица за организацию питания.

3.2. Контроль за организацией питания получателей социальных услуг РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС», соблюдения плана-меню осуществляет Заведующий отделением.

3.3. Лицо, ответственное за организацию питания в РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС», проводит ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, на признаки инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение № 3 к настоящему Положению).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями незамедлительно временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

3.4. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи;
- использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.5. Помещения и оборудование для хранения продуктов содержатся в чистоте, и регулярно проветриваются.

3.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача готовых блюд на следующий день;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче посторонних лиц, включая персонал, в чьи должностные обязанности это не входит.

4. Требования к организации питания

4.1. При поступлении ПСУ на обслуживание в РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС» питание назначается по общему столу или назначается диетическое питание, запись об этом вносится в карту ПСУ.

4.2. Питание ПСУ организуется в столовой РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС»

4.3. Изменения в утверждённое меню вносятся только по согласованию с Председателем Правления РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС».

4.4. При необходимости внесения изменений в меню ответственным лицом составляется акт с указанием причины. Изменения в меню заверяются подписью Председателя Правления.

4.5. С целью нормализации микрофлоры толстой кишки, препятствования развитию гнилостных микробов в толстой кишке и регулирования кишечной моторики при отсутствии противопоказаний выдаются кисломолочные продукты – кефир и творог, обогащенные эубиотиками (бифидо- и лактобактериями), кисломолочные продукты, изготовленный на основе молочнокислых бактерий.

4.6. Сладкие напитки, компоты, кисели, сладкие блюда и сладкие мучные кулинарные изделия используются в питании в качестве десерта в один из приемов пищи в день, в завтрак или в полдник. Допускается использование меда вместо сахара.

4.7. В качестве источника витаминов В1, В2, РР, Е и минеральных веществ при формировании рациона используется хлеб из цельного зерна, хлеб, булочные и кондитерские изделия из муки грубого помола (пшеничная 1, 2 сорта, обойная, ржаная обдирная) или с добавлением отрубей зерновых.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находится под строгим контролем Заведующего отделением РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС».

5.2. Пищевые продукты, поступающие в РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС», сопровождаются документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

5.4. Сроки хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

6. Ответственность и контроль за организацией питания

6.1. Председатель Правления РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС» создаёт условия и несет персональную ответственность за организацию питания получателей социальных услуг в РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС».

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---|--|-------------------------------------|--|------------|
| | | | | | | | |

Приложение № 2
к Положению об организации питания
получателей социальных услуг
при предоставлении социальных услуг
в стационарной форме социального обслуживания
в РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС»

Режим приёма пищи

| Время приема пищи | Приёмы пищи |
|----------------------|--------------|
| 9:00-10.00 | Завтрак |
| 13:00 -14.00 | Обед |
| 16.00-16.30 | Полдник |
| 18.30-19.30 | Ужин |
| 21.00-21.30 | Поздний ужин |

Приложение № 3
 к Положению об организации питания
 получателей социальных услуг
 при предоставлении социальных услуг
 в стационарной форме социального обслуживания
 в РОО ЦРИ «ОРТОЛЮКС»

Гигиенический журнал (сотрудников)

| N п/п | Дата | Ф. И. О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|-------|------|--|-----------|---|---|---|--|
| 1. | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | |