

**Санкт-Петербургское  
государственное бюджетное стационарное учреждение  
социального обслуживания «Психоневрологический интернат №6»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор СББ ГБУСО  
«Психоневрологический интернат №6»



И.Г. Костив

2018 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания**

**в Санкт-Петербургском государственном бюджетном  
стационарном учреждении социального обслуживания  
«Психоневрологический интернат №6»**

## 1. Общие положения.

1.1. Организация диетического и лечебного питания в Санкт-Петербургском государственном бюджетном стационарном учреждении социального обслуживания «Психоневрологический интернат №6» (далее - Учреждение) является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 28.12.2013 №442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом Российской Федерации от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания»;
- Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом Российской Федерации от 09.01.1996 №2-ФЗ «О внесении изменений и дополнений в закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» и кодекс РСФСР «Об административных правонарушениях»;
- Федеральным законом Российской Федерации от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания»;
- Законом Российской Федерации от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 04.06.2007 №397 «О внесении изменений в Постановление Министерства труда и социального развития российской Федерации от 15.02.2002 №12 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;
- Постановлением Минтруда и социального развития Российской Федерации от 25.12.2003 №90 «Об утверждении методических рекомендаций по организации диетического (лечебного) питания в государственных (муниципальных) учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;
- Законом Санкт-Петербурга от 26.12.2014 №717-135 «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге»;
- Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 №569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 №873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 №1284

«Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания населения Санкт-Петербурга»;

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями, гигиеническими и пищевыми требованиями, принятыми в Российской Федерации, а также иными нормативно-правовыми актами в сфере социального обслуживания и здравоохранения.

## 2. Организация питания в Учреждении.

2.1. С целью оптимизации лечебного питания, совершенствования организации и улучшения управления его качеством в лечебно-профилактических учреждениях введена новая номенклатура диет (система стандартных диет), отличающихся по содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточному набору продуктов.

2.2. Ранее применявшиеся диеты номерной системы (диеты №№1-15) объединяются или заключаются в систему стандартных диет, которые назначаются при различных заболеваниях в зависимости от стадии, степени тяжести болезни или осложнений со стороны различных органов и систем (таблица 1 к Приказу Министерства здравоохранения РФ № 330 от 05.08.2003 года).

### Новая номенклатура диет (Система стандартных диет)

№ п/п	Варианты стандартных диет	Обозначения стандартных диет в документации пищеблока
1.	Основной вариант стандартной диеты	ОВД
2.	Вариант диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета.)	ЩД
3.	Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)	НКД

2.3. Индивидуализация химического состава и калорийности стандартных диет осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло), контроля продуктовых домашних передач для получателей социальных услуг, проживающих в Учреждении.

2.4. Номенклатура постоянно действующих диет в Учреждении, устанавливается в соответствии с его профилем и утверждается на Совете по питанию.

2.5. В Учреждении устанавливается 5-ти разовый режим питания, по показаниям применяется более частое питание.

2.6. Контроль правильности проводимой диетотерапии должен осуществляться путем проверки соответствия получаемых получателями социальных услуг диет (по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности) рекомендуемым характеристикам стандартных диет и путем проверки равномерного использования ассигнований по кварталам года.

2.5. Общее руководство по организации питания в Учреждении осуществляет директор. Непосредственное руководство диетическим и лечебным питанием в Учреждении осуществляет заместитель директора по медицинской части.

2.6. Ответственным за организацию лечебного питания в Учреждении является медицинская сестра диетическая.

2.7. Ответственными за организацию лечебного питания на отделениях являются заведующие отделениями.

2.8. В пищеблоке контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых диетических блюд осуществляет шеф-повар, контроль за качеством готовых диетических блюд - медицинская сестра диетическая, члены бракеражной комиссии, разрешающие выдачу готовой пищи в отделения.

2.9. Все вопросы, связанные с организацией лечебного питания в Учреждении, систематически (не менее 1 раза в квартал) заслушиваются и решаются на заседаниях Совета по питанию.

2.10. Для осуществления учета продуктов питания на продовольственном складе кладовщик продовольственного склада ведет книгу учета, в которой учитывается поступление, расход и выводятся остатки продуктов питания в количественном выражении. Остатки продуктов выводятся после каждой записи по приходу и расходу продуктов питания.

2.11. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке, полную материальную ответственность несет шеф-повар и ответственные повара смен, кухонные рабочие, согласно договору о коллективной материальной ответственности.

2.12. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания на пищеблок возлагается на кладовщика продовольственного склада.

2.13. Старшие медсестры отделений ежедневно в 9 ч.00 мин. должны сообщать медицинской сестре диетической сводку о движении получателей социальных услуг в отделении за предыдущие сутки с указанием назначенных диет по форме № 1-84.

2.14. Медицинская сестра диетическая на основании сведений, полученных от всех отделений, составляет "Сводные сведения по наличию получателей



социальных услуг, состоящих на питании" в Учреждении и подписывает (форма № 22-МЗ, сводное порционное требование).

2.15. На основании "Сводных сведений" медицинская сестра диетическая при участии шеф-повара и бухгалтера составляет меню-раскладку по форме № 44-МЗ на питание получателей социальных услуг на следующий день.

2.16. Меню-раскладка составляется согласно сводного примерного четырнадцати дневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно подписывается медицинской сестрой диетической, бухгалтером, шеф-поваром, кладовщиком продовольственного склада, согласовывается заместителем директора по МЧ и утверждается директором.

2.17. На каждое блюдо, приготовленное в Учреждении, составляется карточка-раскладка по форме № 1-85, в двух экземплярах: один экземпляр сохраняется у бухгалтера, второй - у медицинской сестры диетической (на карточке описывается технология приготовления блюда).

2.18. Основой для составления диет является среднесуточный набор продуктов (натуральные нормы), представленный Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации № 12 от 15.02.2002г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов».

2.19. На основании итоговых данных меню-раскладки формы № 44-МЗ выписывается Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) по форме № 45-МЗ в двух экземплярах.

2.20.. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медицинской сестры диетической, а в ее отсутствие — одного из членов бракеражной комиссии Учреждения. Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада(кладовой).

2.21. Выдача отделениям рационов питания производится по форме № 23-МЗ ("Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для получателей социальных услуг"), которая заполняется медицинской сестрой диетической в одном экземпляре.

2.22. При получении завтраков, обедов и ужинов буфетчицы отделений расписываются в ведомости раздачи готовой пищи ф № 23-МЗ.

2.23. Дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам, в двух экземплярах, подписывается лечащим врачом, заведующим отделением и заместителем директора по медицинской части. Первый передается на пищеблок, второй - сохраняется в истории болезни.

### **3. Порядок контроля за качеством готовой пищи.**

3.1. Контроль готовой пищи производится ежедневно перед выдачей ее в

отделения членами бракеражной комиссии и 1 раз в месяц – директором Учреждения или заместителем директора по ОВ, а также осуществляется медицинской сестрой диетической, шеф-поваром вне зависимости от пробы.

3.2. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей в отделения производится в следующем порядке:

- непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.

- объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции.

- вес вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций.

- порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) взвешиваются в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3%.

- путем отбора пробы оформленного блюда одной из применяемых диет.

- результаты пробы пищи записываются дежурным врачом в журнале готовой пищи (форма № 6-лп).

- отбор готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности с учетом потерь при холодной и термической обработке) осуществляется учреждениями ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии Санкт-Петербурга в плановом порядке в присутствии медицинской сестры диетической на основании программы производственного контроля.

3.3. Для транспортировки готовой пищи в отделения используют плотно закрывающуюся посуду.

#### **4. Выдача пищи с пищеблока в отделения.**

4.1. При выдаче на пищеблоке блюд на отделение, температура готовой пищи должна быть: первых блюд - не ниже 75°C, вторых блюд - не ниже 65°C, холодных блюд и напитков - от 7 до 14°C.

До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

4.2. Выдача пищи с пищеблока производится по следующему графику:

Завтрак	08:00 час.	-	08:30 час.
Завтрак 2 смена	09:00 час.	-	09:30 час.
Завтрак 2	11:00 час.	-	12:00 час.
Обед	13:00 час.	-	14:30 час.
Полдник	16:00 час.	-	16:45 час.
Ужин	18:00 час.	-	19:30 час.

4.3. Буфетная продукция на основании раздаточной ведомости (ф. № 23 МЗ РФ), составленной медицинской сестрой диетической, выдается в

отделения под личную подпись буфетчиц:

- хлебобулочные изделия - на обед, полдник, ужин текущего дня и завтрак следующего дня;

4.4. Раздача готовой пищи производится в течении 2 часов, прошедших после ее изготовления и доставки пищи в отделение.

4.5. Раздаточные ведомости хранятся в течение рабочего месяца, как документ строгой отчетности, с последующей передачей на архивное хранение.

## 5. Раздача пищи в отделениях.

5.1. Раздачу пищи получателям социальных услуг осуществляют буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения. Раздача пищи должна производиться в халатах с маркировкой «Для раздачи пищи». Не допускается к раздаче пищи младший обслуживающий персонал.

5.2. Не допускается оставлять на отделении остатки пищи после ее раздачи получателям социальных услуг, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

5.3. Для обработки посуды необходимо использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в лечебных учреждениях, в установленном порядке. Имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

5.4. В местах приема-передачи и в отделениях должны быть вывешены списки разрешенных (с указанием их предельного количества) для передачи продуктов.

5.5. Ежедневно дежурная медицинская сестра палатная должна проверять соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевых продуктов, хранящихся в холодильниках отделения и тумбочках получателей социальных услуг. При обнаружении пищевых продуктов с истекшим сроком годности (хранения), хранящихся без целлофановых пакетов (в холодильнике), без указания фамилии получателя социальных услуг, а также имеющие признаки порчи, должны изыматься в пищевые отходы.

5.6. На отделениях контроль за организацией питания возлагается на заведующих отделениями, старших медсестер и дежурных медицинских сестер палатных.

Разработчик: медицинская сестра диетическая СПб ГБУСО

«Психоневрологический интернат №6» Амельяник Л.Е. Амельяник Л.Е.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по медицинской части СПб ГБУСО

«Психоневрологический интернат №6» Е.В.Тарасова Е.В.Тарасова

Юрисконсульт СПб ГБОУСО

«Психоневрологический интернат №6» Образцова Д.Н. Образцова Д.Н.

Прошнуровано, пронумеровано и  
скреплено печатью 7 листов

«09» 01 2018 года

Директор СПб ГБУ СО  
«Психоневрологический интернат № 6»  
И.Г. Костив

