

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
СТАЦИОНАРНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
«Психоневрологический интернат №6»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБУСО

«Психоневрологический интернат №6»



И.Г. Костив

«30» 12 2022 года

Приказ от « 30 » 12 2022 г №436-од

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 мероприятий.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 28.12.2013 №442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан Российской Федерации»;
- Федеральным законом Российской Федерации от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред от 13.09.2000);
- Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999г. №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»;
- Законом РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Приказ Минтруда России от 13.09.2022 N 520н "Об утверждении рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания";
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 04.06.2007 №397 «О внесении изменений в Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 15.02.2002г. №12 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;
- Постановлением Министерства труда и социального развития РФ от 25.02.2003г. №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 50.08.2003г. № 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 24.09.2008г. №569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011г. № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Постановлением правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. №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»
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- с Приказом Минздрава России от 21.06.2013 №395 «Об утверждении норм лечебного питания»
- с Приказом Минздрава России от 23.09.2020 №1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»
- гигиеническими и пищевыми требованиями, принятыми в Российской Федерации, а также иными нормативно-правовыми актами в сфере социального обслуживания и здравоохранения;
- Уставом Учреждения, а также иными локальными нормативными документами.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания получателей социальных услуг (далее- ПСУ) в Учреждении и разработано с целью организации и контроля над созданием оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания ПСУ и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

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 осложнении 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 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.

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

2.8. Ответственными за назначение диетических столов и контроль за сбалансированностью питания, с учетом режима и рекомендаций диетолога, являются заведующие отделениями. В своих действиях они руководствуются, исходя из рекомендаций специалистов здравоохранения, курирующих Учреждение.

2.9. Ответственными за организацию питания в Учреждении является медицинская сестра диетическая.

2.10. 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 столовую и отделения.

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

2.12. 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 питания выводятся после каждой записи по приходу и расходу продуктов питания.

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

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

2.15. Старшие медицинские сестры 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

2.16. Медицинская сестра диетическая на основании сведений, полученных со всех отделений, составляет «Сводные сведения по наличию получателей социальных услуг, состоящих на питании» в Учреждении и подписывает. (форма №22-МЗ, сводное порционное требование).

2.17. 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.

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

При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта ответственными сотрудниками учреждения, собирается Бракеражная комиссия и составляется акт с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения, исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.19 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).

2.20 Основой для составления диет является среднесуточный набор продуктов (натуральные нормы) представленный- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 №1284 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания населения Санкт-Петербурга» и Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 25.12.2003 г. №90 «Об Утверждении методических рекомендаций по организации диетического (лечебного) питания в государственных (муниципальных) учреждениях социального

обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов».

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

2.22. 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).

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

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

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

2.26. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда, таблетированными препаратами в соответствии с Формой 3-лп или используются естественные витаминносители, используемые в питании, содержащие вит С, заполняется Журнал С-Витаминизации блюд.

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
- 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.

3.4. Непосредственно перед выдачей пищи, медицинской сестрой диетической, а в выходные дни-

поваром, берутся суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или 100- 150 грамм каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в течении 15 минут, маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течении 48 часов.

4. Выдача пищи с пищеблока в отделения.

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

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

4.3. Выдача пищи с пищеблока производится по следующему графику:

4.3.1. Для ПСУ, находящихся на социальном обслуживании по адресу: Санкт-Петербург, пос. Смолячково, Приморское шоссе, д.675:

	1-2 Отделение	7 Отделение	Общее Отделение	3-6 Отделение
ЗАВТРАК	8:00-8:30	8:30-8:45	9:00-9:15	9:15-9:45
2-ой ЗАВТРАК	10:30-10:40	10:40-10:50	10:50-11:00	11:00-11:10
ОБЕД	13:00-13:30	13:30-13:45	14:00-14:15	14:15-14:45
ПОЛДНИК	16:00-16:10	16:10-16:20	16:20-16:30	16:30-16:40
УЖИН	18:45-19:15	19:15-19:30	18:00-18:15	18:15-18:45

4.3.2. Для ПСУ, находящихся на социальном обслуживании в Центре социальной реабилитации инвалидов трудоспособного возраста по адресу: Санкт-Петербург, пос. Молодежное, Средневыборгское шоссе, д.14:

	Корпус А	Корпус Б	Корпус В
ЗАВТРАК	8:30-9:00	9:15-9:45	8:30-9:00
2-ой ЗАВТРАК	11:00	11:30	11:00
ОБЕД	13:30-13:30	13:45-14:15	13:00-13:30
ПОЛДНИК	16:00	16:30	16:00
УЖИН	18:00-18:30	18:45-19:15	18:00-19:15

4.4. 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;

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

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

5. Раздача пищи на 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 медицинский 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, хранящихся без целлофановых пакетов (в холодильнике), без указания фамилии ПСУ, а также имеющие признаки порчи, должны изыматься в пищевые отходы.

5.6. На отделениях контроль за организацией питания возлагается на заведующих отделениями, медицинскую сестру диетическую, старших медицинских сестер и дежурных медицинских сестер.

5.7. Медицинский персонал отделения осуществляет кормление или докармливание получателей социальных услуг, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

5.8. Привлекать получателей социальных услуг к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.8. Медицинский персонал отделения осуществляет кормление или докармливание получателей социальных услуг, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

Разработчик: и.о. медицинской сестры диетической СПб ГБУСО «Психоневрологический интернат № 6» Степанова С.А. Степанова С.А.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по медицинской части СПб ГБУСО «Психоневрологический интернат №6» Мох Н.М. Мох Н.М.

Юрисконсульт СПб ГБУСО «Психоневрологический интернат №6» Образцова Д.Н. Образцова Д.Н.