

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель
Общественного Объединения
«Speranță și Sănătate»

Л.Я. Андрейчук
Приказом № 5 от 01/03/2017

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания бенефициаров, посещающих социальную услугу
«Дневной центр для взрослых людей с ограниченными интеллектуальными
возможностями», предоставляемая О.О. «Speranță și Sănătate»

Раздел I. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом о столовых социальной помощи №81-XV от 28.02.2003, Законом об охране здоровья и безопасности труда (№186-XVI от 10.07.2008), Уставом и внутренним положением организации.
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания бенефициаров, посещающих социальную услугу «Дневной центр для взрослых людей с ограниченными интеллектуальными возможностями», предоставляемая Общественным Объединением «Speranță și Sănătate».
- 1.3. О.О. «Speranță și Sănătate» обеспечивает рациональное и сбалансированное питание взрослых людей с ограниченными интеллектуальными возможностями по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в дневном центре, согласно заключенным контрактам, а также запланированного / утвержденного бюджета организации.
- 1.4. Основными задачами организации питания бенефициаров в дневном центре являются: создание условий, направленных на обеспечение бенефициаров рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.
- 1.5. Организация питания бенефициаров (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи в столовой) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками дневного центра в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания возлагается на Повара дневного центра.

Раздел II. Порядок организации питания бенефициаров в дневном центре.

- 2.1. Бенефициары дневного центра получают питание в соответствии со временем пребывания в учреждении и режимом работы организации. При организации питания учитываются физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
- 2.2. Питание в дневном центре организуется в соответствии с «Примерным десятидневным меню», разработанным Поваром в начале каждого года. Примерное десятидневное меню составляется по дням недели (на 10 дней).
- 2.3. При составлении примерного десятидневного меню руководствоваться рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.
- 2.4. В зависимости от бюджета организации / проекта, особенно для социально уязвимых бенефициаров, Повар может обеспечить бенефициаров завтраком и /или дополнительный прием пищи — второй завтрак, включающий напиток или сок.
- 2.5. При составлении примерного десятидневного меню и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ.
- 2.6. В примерном десятидневном меню не должны повторяться одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.7. Ежедневно в меню включаются: мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.
- 2.8. Данные о бенефициарах с рекомендациями по специальному питанию имеются в личном деле каждого бенефициара. Социальный работник, который ведет дело бенефициара, должен оповестить повара об особенностях питания и, на основании этих данных, повар осуществляет корректировку организации питания совместно с родителями (лицами их заменяющими). В ежедневном меню может указываться замена блюд для бенефициаров с пищевыми аллергиями (по возможности организации).
- 2.9. Повседневный рацион питания формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного десятидневного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье, меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители / опекуны.
- 2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню — раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:
 - количество питающихся каждой группы;

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

- 2.11. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью директора. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.12. На каждое блюдо примерного десятидневного меню разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.
- 2.13. Питание бенефициаров в дневном центре организуется в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в примерном десятидневном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков.
- 2.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в дневном центре не допускается использование запрещенных пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.16. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока учитываются санитарные правила организации общественного питания.
- 2.17. Все технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии.
- 2.18. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.19. В помещении пищеблока влажная уборка должна проводиться ежедневно, генеральную уборку — по утвержденному графику.
- 2.20. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

- 2.21. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.22. В дневном центре организован питьевой режим. Питьевая вода, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.
- 2.23. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

Раздел III. Снабжение организации продуктами питания

- 3.1. Продукты питания для дневного центра закупаются работниками, назначенными приказом директора, в соответствии с нуждами центра (количество бенефициаров, время их нахождения в центре, внедренными программами), бюджета организации на основании заключенных договоров о купле-продажи.
- 3.2. Продукты питания для дневного центра доставляются из пунктов продажи (магазин, рынок) на автотранспорте организации.
- 3.3. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при закупке товара, ответственные лица оперативно связываются поставщиком, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

РАЗДЕЛ IV. Организация питания бенефициаров в столовой дневного центра

- 4.1. Работа по организации питания бенефициаров осуществляется под руководством повара и социального работника:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.
- 4.2. Получение пищи на группы бенефициаров осуществляется прикрепленным социальным работников. Привлекать бенефициаров к получению пищи с пищеблока приветствуется.
- 4.3. Перед раздачей пищи помощники повара обязаны:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.4. К сервировке столов могут привлекаться все бенефициары дневного центра с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности.

4.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- бенефициары рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, помощники повара убирают со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.6. Прием пищи персоналом и бенефициарами может осуществляться одновременно.

4.7. Воспитатели и социальные работники помогают в приеме пищи бенефициарам, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

РАЗДЕЛ V. Порядок учета питания

5.1. В начале года директором дневного центра издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся (бенефициаров, волонтеров, персонала) в табелях питания.

5.3. Ежедневно социальный работник передает повару списки присутствующих в дневном центре, для составления порций.

5.4. В случае снижения численности питающихся, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим бенефициарам, как дополнительное питание, главным образом социально уязвимым в виде увеличения нормы блюда.

5.5. Если пришло больше бенефициаров, чем было заявлено, то для всех уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню в соответствии с количеством прибывших бенефициаров. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

5.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

РАЗДЕЛ VI. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в дневном центре

6.1. Директор дневного центра:

- Создает условия для организации питания бенефициаров и работников центра;

- Несет персональную ответственность за организацию питания;
- Представляет в бухгалтерию необходимые документы по организации питания.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком, подсобным рабочим отражаются в их должностных инструкциях.

Раздел VII. Производственный контроль за организацией питания

7.1. В дневном центре обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания бенефициаров, а также учет организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

7.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания бенефициаров предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (соков фруктовых, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов — в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневным меню — раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню — требованиям и фактической закладке) — в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и объемов порций;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

Раздел VIII. Отчетность и делопроизводство

8.1. Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания.

8.2. Отчеты об организации питания в дневном центре доводятся до всех участников (на общем собрании членов организации, трудового коллектива, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

С положением ознакомлен:

Ф.И.О. _____ число _____ подпись _____

Ф.И.О. _____ число _____ подпись _____

Ф.И.О. _____ число _____ подпись _____

Ф.И.О. _____ число _____ подпись _____