

**Организация питания в бюджетном учреждении Ханты-
Мансийского автономного округа – Югры «Сургутский центр
социального обслуживания населения»**

*А.А. Шокишина,
директор бюджетного учреждения
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Сургутский центр социального обслуживания населения»
г. Сургут,
e-mail: ShokshinaAA@admhmao.ru*

Одной из составляющих в комплексной реабилитации получателей социальных услуг в бюджетном учреждении Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Сургутский центр социального обслуживания населения» (далее – учреждение) является предоставление услуг по питанию получателям услуг, находящимся на реабилитации, отдыхе и оздоровлении в учреждении в условиях временного круглосуточного пребывания, курсами до 21 дня.

В учреждении установлены обязательные для исполнения требования к организации питания:

- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания;
- соблюдение гигиенических требований к ассортименту продуктов и технологии приготовления блюд;
- обеспечение профилактики витаминной недостаточности;
- соблюдение требований к пищевой ценности рационов и их коррекции, путем включения легкоусвояемого белка специализированных продуктов питания и режиму питания;

- недопущение длительных перерывов между отдельными приемами пищи, особенно между ужином предыдущего и завтраком последующего дня и др.

Организация питания получателей социальных услуг в учреждении социального обслуживания осуществляется в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организация для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.4209-08 «Санитарно-эпидемиологические требования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В организации питания получателей социальных услуг большое внимание уделяется обеспечению учреждения пищевыми продуктами, посредством закупки продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Основанием для приобретения продуктов питания является установленная их годовая потребность.

Объем закупаемых продуктов питания рассчитывается, исходя из натуральных норм, установленных постановлением Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 22.08.2014 № 306-п «О нормах питания получателей социальных услуг в стационарной и полустационарной формах в организациях социального обслуживания Ханты-Мансийского автономного округа – Югры» (с изменениями).

В учреждении организован контроль качества поступающих продуктов питания. Продукты принимаются комиссией учреждения только при наличии нормативно-технической документации и сопровождающих документов, удостоверяющих их качество (декларация соответствия, справки, удостоверения), на основании приказа директора учреждения от 25.01.2019 № 01-04-25 «О назначении ответственных лиц за подготовку документов для проведения закупок товаров, работ, услуг и их приемку».

Доставка продуктов питания осуществляется поставщиками в строгом соответствии с условиями гражданско-правовых договоров. Хранение пищевых продуктов на складе осуществляется в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Продукты питания хранятся в холодильниках, обеспеченных термометрами, с обязательным наличием маркировочных ярлыков на таре продуктов питания, на стеллажах, с соблюдением условий товарного соседства. Холодильное оборудование проходит периодическое техническое обслуживание.

Складские помещения пищеблока оснащены гигрометрами, термометрами. Работниками склада данные о поступлении и хранении продуктов заносятся в журналы:

- «Бракераж скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»;

- «Учет температурного режима и относительной влажности воздуха помещений»;

- «Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Информация о пищевой продукции животноводства отслеживается учреждением и подтверждается процедурой завершения процесса посредством применения информационной системы в области ветеринарии компонента «Меркурий».

Учреждение обеспечивает полноценное сбалансированное питание получателей социальных услуг по утвержденным в установленном порядке нормам. Питание в учреждении пятиразовое и организовано в соответствии с перспективным 14-ти дневным меню, утвержденным директором учреждения и согласованным с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе, с учетом физиологических потребностей в энергетической ценности и пищевых веществах, выполнении натуральных норм питания для всех возрастных групп получателей социальных услуг учреждения.

Формирование полноценного сбалансированного питания получателей социальных услуг предусматривает рациональное соотношение белков, жиров, углеводов, минералов и витаминов, необходимых человеку в сутки. Правильно составленный рацион повышает способность организма детей и взрослых к сопротивлению негативным факторам воздействия окружающей среды, сохранению и укреплению здоровья. Для профилактики йододефицита в организме получателей социальных услуг при приготовлении блюд используется йодированная соль. Витаминизация третьих блюд проводится в

соответствии с возрастной нормой, с отметкой в журнале проведения витаминизации третьих блюд.

Медицинские работники ежедневно перед выдачей готовых блюд осуществляет снятие пробы каждого блюда в отдельности и оформляет соответствующую запись в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Для контроля доброкачественности пищи из всех готовящихся блюд повар в присутствии медицинского работника отбирают суточную пробу стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду. Отобранные пробы хранятся в течение не менее 48 часов, в специальном холодильнике при температуре +2 - +6°C.

Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара в соответствии с утвержденными технологическими картами и меню-раскладкой на пищеблоке учреждения.

Всё оборудование пищеблока учреждения (инвентарь, посуда) выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Обеденный зал оборудован современной столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В соответствии с программой производственного контроля учреждения ежеквартально проводятся лабораторные исследования продуктов питания и готовых блюд на соответствие физико-химических и санитарно-эпидемиологических показателей.

С целью контроля за организацией и качеством питания в учреждении, разработан приказ «О создании совета по питанию».

Ответственными лицами за организацию питания (приказ учреждения от 20.01.2020 № 01-04-16 «Об утверждении Положения о питании») назначены медицинская сестра диетическая и шеф-повар.

К работе на пищеблоке допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр. Для выявления лиц, имеющих показания к временному отстранению от работы в пищеблоке (гнойничковые заболевания кожи, ожоги, ангина, и т.д.) до начала работы, медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока. Результаты регистрируются в соответствующем журнале здоровья работников пищеблока.

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В случае эпидемиологического неблагополучия проводится дезинфекция пищеблока в соответствии с рекомендациями санитарных правил и нормативов.

Таким образом, организация правильного питания и соблюдение требований санитарно-гигиенических мероприятий способствуют поддержанию, укреплению здоровья и хорошему самочувствию получателей социальных услуг, профилактике различных заболеваний.