

Автономное стационарное учреждение социального обслуживания Омской области «Таврический дом – интернат для престарелых и инвалидов»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

АСУСО «Таврический ДИ»

Е. В. Лунина

Методические рекомендации по организации питания в автономном стационарном учреждении социального обслуживания Омской области «Таврический дом-интернат для престарелых и инвалидов»

Таврическое, 2023г.

Методические рекомендации по организации общественного питания в автономном стационарном учреждении социального обслуживания Омской области «Таврический дом-интернат для престарелых и инвалидов»

1. Введение

1.1. Настоящие методические рекомендации предназначены для сотрудников автономного стационарного учреждения социального обслуживания Омской области «Таврический дом-интернат для престарелых и инвалидов» (далее – АСУСО «Таврический ДИ», учреждение) и направлены на обеспечение качественного и безопасного питания для лиц, находящихся на обслуживании и сотрудников учреждения.

2. Нормативная база

2.1. Организация питания в АСУСО «Таврический ДИ» основывается на следующих нормативных документах:

- Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации";

- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека";

- Постановление Минтруда РФ от 15 февраля 2002 г. N 12 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов"

- "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции", утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;

- "Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299;

"СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001;

- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.105801" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);

3. Общие требования к организации питания

3.1. Качество и безопасность продуктов

1. Все продукты, используемые для приготовления пищи, должны соответствовать требованиям безопасности и качества, установленным действующим законодательством.
2. Учреждением соблюдены условия хранения, транспортировки и переработки продуктов, чтобы предотвратить их порчу и обеспечить безопасность для потребителей.

3.2. Меню и диетическое питание

1. Меню разрабатывается с учетом индивидуальных потребностей и состояния здоровья проживающих, включая наличие хронических заболеваний и аллергий.
2. Разрабатываются специальные диеты для лиц с особыми потребностями (например, диабетическая, маложирная, безглютеновая и т. д.).

3.3. Организация процесса приготовления и подачи пищи

1. Процесс приготовления пищи осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.
2. Пища подается в соответствии с установленным режимом питания, с учетом вкусовых предпочтений и культурных особенностей проживающих.

3.4. Условия труда и обучение персонала

1. Обеспечение ознакомления сотрудников с действующими санитарными нормами и правилами, регулирующими организацию питания в социальных учреждениях
2. Обеспечить создание комфортных и безопасных условий труда для работников службы по организации питания.

4. Контроль и оценка качества питания

- 4.1. Необходимо регулярно проводить мониторинг качества питания, включая анализ удовлетворенности проживающих.
- 4.2. Вести учет и документацию по контролю за качеством продуктов и готовой пищи.

5. Сырье и пищевые продукты

5.1. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания:

5.2. Все сырье и пищевые продукты, используемые для приготовления пищи в АСУСО «Таврический ДИ», должны соответствовать требованиям качества и безопасности, установленным действующим законодательством РФ, в частности:

- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Технический регламент Таможенного союза "ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции".

5.3. Прием сырья и пищевых продуктов должен производиться только от проверенных поставщиков, имеющих соответствующие лицензии и разрешения на осуществление деятельности в сфере производства и реализации продуктов питания.

5.4. Все продукты должны иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность (сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства и т.д.). Учреждение обязано хранить эти документы в течение 3 лет.

5.5 Сырье и пищевые продукты должны проходить визуальный и органолептический контроль на соответствие установленным требованиям перед их использованием. В случае

выявления несоответствий, такие продукты должны быть отстранены от использования и утилизированы в установленном порядке.

5.6 Хранение сырья и продуктов должно осуществляться в условиях, исключающих их порчу и загрязнение. Температурный режим хранения должен соответствовать установленным требованиям для разных категорий продуктов (мясные, молочные, овощные и т.д.), с регулярной проверкой температурного режима.

5.7 Сроки годности всех продуктов должны строго соблюдаться. Продукты с истекшими сроками годности подлежат немедленной утилизации.

5.8 Использование замороженных продуктов должно осуществляться в соответствии с установленными нормами, а размораживание должно происходить в условиях, исключающих развитие микроорганизмов.

5.9 Запрещается использование для приготовления пищи сырья и продуктов, имеющих признаки порчи, повреждений упаковки, а также с несоответствующими сроками годности.

5.10 Исполнитель обязан вести учет поступления, хранения и расходования сырья и пищевых продуктов, а также обеспечивать наличие инвентарных карточек на каждую партию продукции.

6. Организация процесса приготовления пищи:

6.1. Приготовление пищи должно осуществляться в соответствии с утвержденными меню и технологическими картами, которые должны быть разработаны с учетом потребностей и предпочтений, сотрудников и получателей социальных услуг.

6.2. Процесс приготовления пищи должен обеспечивать максимальную сохранность пищевой ценности и санитарную безопасность, что подразумевает соблюдение всех санитарно-гигиенических норм.

6.3. Перед началом приготовления пищи все работники службы по организации питания проходят инструктаж по соблюдению санитарных норм и осмотр медицинской сестрой диетической.

6.4. Готовая продукция должна быть доставлена в отделения учреждения в строго установленное время, с соблюдением всех норм по транспортировке и хранению.

6.5. В случае необходимости, для особых категорий граждан (например, для людей с заболеваниями или особыми потребностями) должно быть предусмотрено индивидуальное меню, составленное с учетом медицинских рекомендаций.

6.6. Учреждением организован контроль за качеством приготовленных блюд, включая их органолептическую оценку (вкус, запах, внешний вид и т.д.) перед подачей на стол.

6.7. В случае выявления жалоб на качество питания со стороны сотрудников и получателей социальных услуг учреждение оперативно реагирует и принимает меры для устранения недостатков.

7. Обеспечение безопасности и здоровья сотрудников и получателей социальных услуг.

7.1. Все продукты и блюда, предлагаемые потребителям, должны быть безопасными для здоровья и не вызывать аллергических реакций.

7.2. Учреждение обязано вести учет и анализировать случаи аллергий и пищевых отравлений, произошедших среди потребителей, и принимать соответствующие меры.

7.3. В случае возникновения сомнений в безопасности продуктов или блюд, учреждение обязано обеспечить их немедленную утилизацию и уведомить Поставщиков о некачественной поставке.

8. Температурный режим готовых блюд

8.1 При раздаче питания в столовой должен соблюдаться температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда - не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение одного часа.

9. Контроль и аудит:

9.1. Учреждением обеспечен регулярный внутренний контроль за соблюдением санитарных норм, а также аудиты, проводимые независимыми организациями, для оценки качества и безопасности предоставляемых услуг.

9.2. Все результаты проверок и аудитов документированы и доступны для анализа.

Разработал:

Шеф-повар службы по организации питания



Л. А. Марданова