

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПОП
БУЗ УР «РДС «Сельчка» МЗ УР»

Т.В.Марышева

«30» декабря 2022 г.
Протокол № 8 от 13.12.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач
БУЗ УР «РДС «Сельчка» МЗ УР»

А.А.Новикова

«30» декабря 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в БУЗ УР «РДС «Сельчка» МЗ УР»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания (далее – Положение) бюджетного учреждения здравоохранения Удмуртской Республики «Республиканский санаторий для детей «Сельчка» министерства здравоохранения Удмуртской Республики» (далее – Санаторий) - это организация лечебного питания, как основных лечебных мероприятий при осуществлении санаторно-курортного лечения в санаториях для детей, в том числе для детей с родителями, санаторных оздоровительных лагерях круглогодичного действия в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 мая 2016 года № 279 «Об утверждении порядка организации санаторно-курортного лечения» (с изменениями на 25 сентября 2020 года), Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации", Приказом Минздрава России от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием» (зарегистрирован в Минюсте России 30.09.2020, регистрационный N 60137) Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г. № 28.

1.2. Основными задачами организации лечебного питания в Санатории является:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- организация лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий.
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания детей в Санатории

- 2.1. Организация питания возлагается на Санаторий, осуществляющего деятельность санаторно-курортных учреждений.
- 2.2. Общее руководство диетпитанием в Санатории осуществляет главный врач, а в его отсутствие — лицо его замещающее.
- 2.3. Ответственным за организацию лечебного питания является медицинская сестра диетическая.
- 2.4. На пищеблоке в Санатории контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых диетических блюд осуществляет шеф-повар, контроль за качеством готовых диетических блюд - медицинская сестра диетическая, дежурный врач, разрешающий выдачу готовой пищи.
- 2.5. Все вопросы, связанные с организацией лечебного питания в Санатории, систематически (не менее 1 раза в квартал) заслушиваются и решаются на заседаниях Совета по лечебному питанию.
- 2.6. Закупка и поставка продуктов питания в Санаторий осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «о закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств бюджета Удмуртской Республики, средств от приносящей доход деятельности.
- 2.7. Объем закупки и поставки продуктов питания в Санатории определяется в соответствии:
 - 2.7.1 Среднесуточными наборами продуктов для детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля, Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации"
 - 2.7.2 С нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, п. 5.8.1, с учетом утвержденного меню.
 - 2.7.3 В соответствии с номенклатурой стандартных диет на основании приказа Минздрава России от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием» (зарегистрирован в Минюсте России 30.09.2020, регистрационный N 60137).
- 2.8. С целью оптимизации лечебного питания, совершенствования организации и улучшения управления его качеством в Санатории применяется система стандартных диет согласно Порядка обеспечения детей лечебным питанием в БУЗ УР «РСД «Сельчка» МЗ УР».
- 2.9. Питание детей в Санатории осуществляется согласно утвержденных норм для следующих возрастных категорий 4-6 лет, 7-10 лет, 11-17 лет.
- 2.10. Применяются следующие среднесуточные наборы продуктов для детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля (кроме туберкулезных)

Продукты (г, мл брутто)	Количество в сутки на одного ребенка в возрасте			
	1-3 года	4-6 лет	7-10 лет	11-17 лет
1	2	3	4	5
Хлеб пшеничный	60	100	150	200
Хлеб ржаной	40	50	100	150
Мука пшеничная	20	50	50	55
Мука картофельная	1	1	2	2
Крупы, бобовые, макаронные изделия	35	50	65	80
Картофель	150	250	300	350
Овощи разные и зелень	200	300	350	400
Фрукты свежие	100	200	200	250
Фрукты сухие	10	15	20	20
Сок фруктовый	150	200	200	200
Сахар	50	60	70	75
Кондитерские изделия	10	15	20	25
Масло сливочное	30	35	40	50
Масло растительное	5	10	15	20
Яйцо, шт.	1/2	1	1	1
Творог 9%-ный	40	50	55	60
Молоко, кефир и другие кисломолочные продукты	550	550	550	550
Сметана	10	12	15	15
Сыр	5	10	10	10
Мясо 1 кат. (в т.ч. субпродукты)	100	130	150	180
Колбасные изделия	-	15	20	25
Птица 1 кат. п/п	15	25	35	45
Морепродукты	-	15	15	20
Рыба (филе)	30	40	50	60
Сельдь, икра	-	6	6	10
Кофе злаковый, какао порошок	2	2	3	4
Чай	0,5	0,5	1	1
Дрожжи	0,5	1	1	2
Соль, специи	4	5	8	10

2.11. При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню, возможна замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов.

2.12. Организация питания в Санатории должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания, удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, предусматривать адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивать высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой продукции.

2.13. Медицинская сестра диетическая пищеблока на основании сведений, полученных от всех отделений, составляет "Сводные сведения по наличию детей, состоящих на питании" в санатории.

2.14. На основании "Сводных сведений" медицинская сестра диетическая при участии зав. производством (шеф-повара) и заведующим складом составляет меню-требование на питание детей на следующий день во вторник, в среду и в четверг, а в пятницу на три дня (суббота, воскресенье, понедельник).

2.15. Меню-требование составляется согласно сводного семидневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается главным врачом учреждения и подписывается медицинской сестрой диетической, заведующим складом, поваром. На основании итоговых данных выписываются продукты со склада.

2.16. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медицинской сестры диетической. Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада.

2.17. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.18. Для правильной организации питания детей в БУЗ УР «РСД «Сельчка» МЗ УР» должны быть следующие локальные акты и документы:

- приказ и Положение об организации питания в БУЗ УР «РСД «Сельчка» МЗ УР»;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное меню, составленное для следующих возрастных групп 4-6 лет, 7-10 лет, 12-17 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд), накопительные ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеража);
- журнал здоровья;
- книга учета материальных ценностей.

2.19. При поставке продуктов питания поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: (счет-фактура; товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя), которую обязан проверить и принять заведующий складом. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должна сохраняться до окончания использования продукции.

2.20. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения отдельного транспортирования

продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Поставщик должен обладать правами пользования транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Транспорт для перевозки продуктов должен содержаться в чистоте: санитарная обработка транспорта проводится водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция – 1 раз в 10 дней. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и обставляют стеллажами. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В летнее время скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, нельзя использовать для перевозки людей и других товаров. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Ответственность по перевозке продуктов возлагается на поставщиков продуктов питания, согласно заключенным договорам. Прием продуктов осуществляет заведующий складом.

2.21. С целью информирования об организации питания в Санатории родителей (законных представителей воспитанников), вывешивая ежедневное меню на информационных стендах, официальном сайте санатория и социальных сетях. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем, калорийность порции по возрастным группам.

2.22. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Санатория проводит информационно-разъяснительную работу по вопросам правильной организации питания с учетом индивидуальных особенностей организма.

3. Контроль за организацией питания в Санатории

3.1. Контроль за организацией питания в Санатории осуществляют руководитель Санатория, медицинская сестра диетическая, Совет по лечебному питанию Санатория, сотрудники Санатория, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов, дежурный врач.

3.2. Контроль за качеством готовой пищи в лечебно-профилактическом учреждении осуществляется следующим образом:

3.2.1. Контроль готовой пищи перед раздачей производится дежурным врачом и не менее одного раз в месяц - главным врачом (или лицом его замещающим) Санатория, а также осуществляется медицинской сестрой диетической, зав. производством (шеф-поваром) вне зависимости от пробы, производимой дежурным врачом.

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

3.2.2.1. 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%;

3.2.2.2. путем отбора пробы оформленного блюда одной из применяемых диет.

3.3. Результаты пробы пищи записываются дежурным врачом в журнале готовой пищи.

3.4. Отбор готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического

состава и энергетической ценности с учетом потерь при холодной и термической обработке) осуществляется учреждениями Аккредитованных лабораторий в плановом порядке, согласно Производственному контролю в присутствии медицинской сестры диетической.

4. Организация питания работников Санатория

- 4.1. Организация питания работников Санатория осуществляется в соответствии с данным Положением об организации питания в БУЗ УР «РСД «Сельчка» МЗ УР»
- 4.2. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в Санатории, в период нахождения на работе.
- 4.3. Питание работникам предоставляется по личному заявлению работника и на основании приказа руководителя Санатория.
- 4.4. В Санатории ведется табель учета питания, для работников составляется отдельное меню- требование.
- 4.5. Питание работников организуется в соответствии с графиком работы с учетом перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка работников» Санатория.
- 4.6. Оплата питания производится в соответствии с меню-требованием за фактически полученные обеды.
- 4.7. Для организации питания сотрудников Санатория выделяется место и время приема пищи сотрудниками.