|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ГАУ «РЦ Дзержинского района города Нижний Тагил»** | | | |
| **Наименование структурного подразделения:** |  | | |
| **Название документа:** | Инструкция по организации приема пищи | | |
| **Утвержден:** |  | | |
| **Дата утверждения:** |  | | |
| **Разработчик:** | *Должность* | *ФИО* | *подпись* |
| Заместитель директора по ВРР | Прокошева Н.В. |  |
| Специалист по СР | Маркова И.А. |  |
| **Согласовано:** |  |  |  |
|  |  |  |
| **Дата согласования:** |  |  |  |
| **Ответственный за исполнение:** | Шеф-повар, повар, кухонный работник, официант, младший воспитатель |  |  |
| **Дата введения  в действие:** |  |  |  |

**Нижний Тагил**

**2020**

**Инструкция**

1. **Название процедуры**: Проведение **о**рганизации приема пищи.
2. **Цель:** Обеспечение питанием- блюдами, согласно меню и с качеством согласно требованиям СанПин и местами для приема пищи, согласно СанПиН получателей социальных услуг.
3. **Область применения:** отделение, в котором оказывается услуга.
4. **Ответственность:** Шеф-повар, или повар, или кухонный работник, или официант, или младший воспитатель.
5. **Определение/Общие сведения:** Данный СОП разработан для учреждений, в которых приготовление и прием пищи осуществляется в режиме полного производственного цикла. В учреждениях с полустационарным обслуживанием наступает, в случае если ребенок находится в учреждении 4 часа и более. Прием пищи осуществляется непосредственно в группе.
6. **Ресурсы/оснащение:** помещение пищеблока, место для приема пищи в группе, оборудованное в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 (столы, стулья соответствующие росту и возрасту ребенка), спецодежда для младших воспитателей (официанта), раствор моющего средства «МУК» арт.3 (способ приготовления раствора см. в разделе «Особые указания» в конце данного документа)
7. **Основная часть процедуры:**

Младший воспитатель (официант) должен:

1. Тщательно вымыть руки.
2. Надеть спецодежду (фартук, косынка).
3. Ознакомится с меню на предстоящий прием пищи (завтрак, обед, полдник и т.д.).
4. Взять емкости для пищи, которая заявлена в меню.
5. Получить пищу в пищеблоке в соответствии с порядком блюд.
6. Проследить, чтобы каждая кастрюля была закрыта крышкой и не было открытых продуктов во время переноса пищи в группу.
7. Отнести полученную пищу в группу.
8. Протереть столы, предназначенные для приема пищи в группах.
9. Достать количество посуды равное количеству человек присутствующих в группе.
10. Разложить готовые блюда в предварительно подготовленную посуду, при этом посуду нельзя держать над кастрюлей.
11. Проследить за тем, чтобы все получатели социальной услуги помыли руки и пригласить их к столу для приема пищи.
12. После приема пищи получателями социальных услуг тарелки и другие емкости отчистить от остатков пищи сбрасывая их в емкость для отходов класса А.
13. Помыть посуду в первой раковине при температуре воды 45 градусов с моющим средством.
14. Ополоснуть посуду во второй раковине при температуре воды 65 градусов.
15. Поставить посуду сушиться в специальные стеллажи.

**8. Область и способы проверки выполнения**: проверка проводится путем контроля со стороны старшей медицинской сестры, она проверяет соблюдение санитарных норм.

**Особые указания:**

* Место для приема пищи получателями социальных услуг следует содержать в строгой чистоте, за которой следят воспитатель и младший воспитатель, контролирует их старшая медицинская сестра.
* До раздачи пищи следует закончить все лечебные процедуры и физиологические отправления получателей социальных услуг.
* Воспитатель должен определить, в какой помощи нуждается получатель социальных услуг во время приема пищи и своевременно ее оказать.
* Не следует разрешать получателю социальных услуг разговаривать во время еды, т.к. при этом пища может попасть в дыхательные пути.

Действия по обработке посуды после приема пищи:

* Моющее средство «МУК» арт.3 растворяется в воде в количестве 5 мл на 1 литр воды.
* Сначала моются кружки, затем тарелки из-под первого и второго блюд, ложки.
* Кастрюли, крышки, черпаки моются отдельно.
* Участие несовершеннолетних получателей услуг в процессе накрытия и уборки своей посуды с места приема пищи определяет воспитатель, в зависимости от состояния ребенка. Участие ребенка в процессе организации питания должно иметь воспитательные цели и быть направлено на формирование жизненно-важных навыков ребенка.

**Нормативные ссылки:**

- Федеральный закон от 28 декабря 2013г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации».

- Постановление Правительства Свердловской области от 06.11.2015 года №1037-ПП «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания свердловской области, нормативов обеспечения мягким инвентарем и площадью жилых помещений при предоставлении социальных услуг организациями социального обслуживания свердловской области»

- Приказ Министерства социальной политики Свердловской области от 11.08.2015 № 482 «Об утверждении стандартов социальных услуг» со всеми изменениями и дополнениями.

- СанПиН 2.4.1.3049-13

**Распределение данной инструкции**

Экземпляр

Оригинал

Копия

**Ответственные исполнители ознакомлены и обязуются исполнять:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| п/п | Фамилия | Подпись | Дата |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |