

Утверждаю
 Директор ГБСУ РО «Ардабьевский
 психоневрологический интернат»
 В.И. Булаев
 Приказ № 41-ДХ от 26.02.2018г.

**План мероприятий «дорожная карта»
 по совершенствованию системы организации питания
 ГБСУ РО «Ардабьевский психоневрологический интернат» на 2018 год**

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формирования навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания престарелых и инвалидов.

Задачи:

1. Способствовать формированию здоровой личности.
2. Обеспечить благоприятные условия для качественного жизненного процесса.
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещения пищеблока.
4. Повышение культуры питания.
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди проживающих.

№ п/п	Наименование мероприятия	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
Нормативно – правовое и методическое обеспечение			
1	Изучение нормативных документов о совершенствовании организации питания проживающих в учреждении	Директор Ст. медсестра Шеф - повар	постоянно
2	Проведение инвентаризации помещения столовой, инженерных коммуникаций и других составляющих	Комиссия назначенная приказом	по мере необходимости
3	Разработка и принятие локальных актов, регламентирующих организацию питания: - положение по организации питания	Ст. медсестра	2018
Информационное обеспечение реализации проекта			
1	Формирование навыков и культуры здорового питания проживающих. профилактика инфекционных заболеваний и пищевых отравлений	Медработники	В течение года
2	Организация и проведение обучающих семинаров для работников общественного питания с освещением вопросов здорового, безопасного полноценного и сбалансированного питания проживающих Беседа с проживающими на тему: - «Основные принципы сбалансированного питания» - «Культура поведения за столом» - «Острые кишечные заболевания и их профилактика»	Медработники Ст. медсестра	В течение года
3	Формирование навыков здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению	Медработники	В течение года

	проживающих		
4	Разработка анкет и проведение анкетирования среди проживающих по вопросам качества питания	Шеф-повар Соцработник	В течение года
Обеспечение контроля за качеством питания			
1	Контроль при заключении контрактов с единственным поставщиком на поставку продуктов питания и сельскохозяйственной продукции использовать информацию, внесенную в Государственный информационный ресурс в области защиты прав потребителей (ГИС ЗПП) Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	Бухгалтер	постоянно
2	При приемке продуктов питания и сельскохозяйственной продукции привлекать общественность к работе по контролю за качеством продуктов питания в частности приглашать к участию членов попечительского совета. В целях визуального контроля срока годности и дефектов упаковки товара.	Заведующая складом Шеф-повар	по мере необходимости
3	Обеспечить своевременную сверку и гашение электронных ветеринарных сертификатов в ФГИС «Меркурий»	Бухгалтер	постоянно
4	Обеспечить немедленное предоставление в Министерство труда и социальной защиты населения Рязанской области информацию о фактах поставок в учреждение некачественных или фальсифицированных продуктов питания	Директор	по мере необходимости
5	Осуществлять административный контроль в учреждении по организации питания.	Директор	ежедневно
6	Осуществлять контроль за качеством продуктов питания, контроль за соблюдением условий хранения продуктов	Заведующая складом Ст. медсестра	ежедневно
7	Осуществлять контроль и проверку рецептуры приготавливаемых блюд, соблюдения технологических инструкций.	Шеф-повар	ежедневно
8	Составление меню-раскладки в соответствии с утвержденными нормами	Ст. медсестра	ежедневно
9	Утверждение меню на кулинарном совете сроком на 7 суток в составе утвержденной комиссии	Директор Ст. медсестра	еженедельно
10	Осуществлять контроль за соблюдением правил и норм санитарно-гигиенического характера в помещениях кухни и соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания	Ст. медсестра	ежедневно
11	Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала, содержанием оборудования и помещений кухни	Шеф-повар	ежедневно

12	Осуществлять контроль соблюдения правил техники безопасности и правил охраны труда.	Специалист по охране труда	ежедневно
13	Осуществлять контроль по уровню культуры обслуживания клиентов	Шеф-повар	ежедневно
14	Обеспечение контроля за качеством приготовляемых блюд, соответствием фактического рациона питания, рекомендуемым набором пищевых продуктов и калорийности на 7 суток	Ст. медсестра	еженедельно
15	Организация работы бракеражной комиссии по питанию	Ст. медсестра Шеф-повар Директор	ежедневно
16	Контроль культуры поведения во время приема пищи проживающих	Медработник	ежедневно
17	Систематический контроль за состоянием обеденного зала и пищеблока, своевременное устранение неполадок, обеспечение безопасных условий питания	Шеф-повар Ст. медсестра	ежедневно
18	Проверка 7-дневного меню с участием представителей общественности (члены кулинарного совета)	Директор Члены кулинарного совета	еженедельно
19	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции с участием представителей органов опеки (по согласованию)	Комиссия по контролю за организацией питания	В течение года
20	Контроль за качеством питания осуществляют представители общественности, члены попечительского совета (по согласованию)	Комиссия по контролю за организацией питания	В течение года
Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, пищеблока			
1	Эстетическое оформление зала столовой	Работники пищеблока	В течение года
2	Приобретение необходимого оборудования	Директор Шеф-повар	В течение года
3	Разработка новых блюд, изделий, и их внедрение в систему питания	Члены кулинарного совета	В течение года

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания проживающих в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления, уставом и локальными актами учреждения.

Состав комиссии утверждается приказом директора на каждый год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с директором.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения директора.