

# ОТЧЕТ О ПРОДЕЛАННОЙ РАБОТЕ

## *структурного подразделения персонал кухни, столовой за 2021 год.*

За данный период были выполнены натуральные нормы питания на основную стандартную диету (ОВД ), и (ОВД .д) с соблюдением семидневного меню осенне-зимнего и весенне-летнего периодов. Для механического щажения органов ЖКТ и для больных с полной или частичной адентией применяется щадящая диета (ОВД. щ). С этой целью блюда готовятся в отварном, паровом, протертом виде. Режим питания 5-6 разовый. Меню разнообразное, полноценное, сбалансированное. У больных сахарным диабетом производится эквивалентная замена сахара и кондитерских изделий на специализированные диетические продукты, не содержащие сахарозу. Нормы питания за 2021г выполнены на 100%. На питании по ОВД находятся на данный момент 321 чел, на ОВД д 45 чел и 12 чел на Щ,Д. Получают услуги на платной основе 7 человек.

В 2021 году было разработано новое 14 дневное меню, согласно натуральным нормам питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме в доме интернате для престарелых и инвалидов, которое вступило в силу с 10 января 2022 года. В 2022 году планируется разработать 14 дневное меню на ОВД д.

Стоимость питания на одного человека в день по общему меню составляет 166,80 рублей, а по ОВД.Д составляет 189,47 рублей. Увеличение стоимости питания с предыдущих лет объясняется удорожанием стоимости продуктов питания.

Зам.директора по МЧ Сушковым В.Г., шеф-поваром Красильниковой И.В., диетсестрами Пузатых Н.В., Филатовой Л.В., старшими поварами смен Родионовой Т.Г., Алхимовой Е.В. ежедневно осуществляется контроль за соблюдением технологии приготовления блюд, за качеством готовой продукции, за холодной обработкой продуктов питания, за соблюдением требований к раздаче пищи (контроль выхода готовых блюд, раздача пищи в отделениях милосердия, ОСМР и в зале осуществляется без замечаний). Ежедневно ведется профилактика витаминной недостаточности.

С целью соблюдения санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке проводится:

- ежедневно каждый работник перед началом смены проходит термометрию, осмотр на признаки заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук, на признаки инфекционного заболевания,
- ежедневно персоналом проводится санитарная обработка столовой и кухонной посуды
- влажная уборка залов после каждой раздачи пищи
- генеральная уборка пищеблока и прод .складов ежемесячно

- своевременная уборка цехов ( молочного, овощного, хлебного, горячего, мясо-рыбного, продуктового, мойки кастрюль и мойки столовой посуды)
- проводится инструктаж по технике безопасности и по охране труда.
- санитарное состояние пищеблока контролируется внутренним контролем и 1 раз в квартал плановым контролем ( внутренний аудит), органами Роспотребнадзора. За данный период было проведено 126 проверок внутреннего контроля, 5 проверок внутреннего аудита и 2 проверки Центром гигиены и эпидемиологии
- шеф-поваром Красильниковой И.В., диетсестрами Пузатых Н.В. и Филатовой Л.В. проводилось обучение персонала по темам: «Правила соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока»; «Назначение и концентрация дезинфицирующих и моющих средств и правила безопасного использования»; « Профилактика острых кишечных инфекций, меры профилактики. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в летний период.», « Санитарная безопасность. Санитарно-гигиеническое состояние и уборка помещений и оборудования.», « Основные этапы для выполнения требований по предотвращению перекрёстного загрязнения», « ККТ: предельные значения параметров, периодичность контроля, корректирующие действия.»
- своевременная качественная ежедневная уборка продуктовых складов зав. прод. складом Иончиковой Л.В.
- проводится своевременная маркировка уборочного инвентаря, кухонной и столовой посуды.
- опрос клиентов о качестве готовой продукции
- ежедневно проводится входной контроль поступающей на склад продукции с наличием сопроводительной документации, деклараций и сертификатов о соответствии,
- ежедневная работа в автоматизированной системе для электронной сертификации грузов ФГИС « Меркурий»
- произведен косметический ремонт обеденного зала, потолков в производственных цехах.
- приобретены новые клеёнки на столы в обеденном зале, разделочные ножи и доски, гастроемкости для хлеба, ведра, столовая посуда, ложки, миксер, блендер, тележки для раздачи пищи, весы, москитные сетки.
- приобретены новые холодильники и морозильная камера на продовольственный склад, весы товарные и 2 грузовые тележки.
- планируется заменить холодильное оборудование, электрические плиты, мясорубки, ванны в овощном цехе.
- в горячем цехе планируется установить кондиционеры.

В рамках пищевого регионального мониторинга, с целью усиления контроля за качеством закупаемой продукции, сотрудниками отдела ВСЭ для лабораторных исследований была направлена 31 проба в аккредитованную испытательную лабораторию города Липецка. Все пробы с отрицательным результатом.

В целях улучшения жизни и быта клиентов дома-интерната, а также создания теплой атмосферы в праздничные дни помимо основного меню

составляется праздничное, которое согласовывается с членами Совета Ветеранов (учитываются пожелания и предпочтения клиентов):

- январские праздники
- 23 февраля
- 8 марта
- Широкая Масленица
- Светлая Пасха
- День весны и труда
- День Победы
- День России.
- Медовый Спас
- Яблочный Спас
- День пожилого человека
- День инвалида
- День народного единства
- Новогодние праздники

Были проведены санитарно-просветительные работы и беседы с персоналом по рациональному лечебному питанию и культуре питания. Основной задачей, которых является разъяснение ПСУ навыков по правильной организации питания, его режиму, воздействию на организм различных пищевых продуктов, ознакомление с причинами возникновения болезней, связанных с неправильным питанием и отсутствием культуры.

Систематически диетсёстрами и шеф-поваром проводятся лекции для ПСУ на интересующие их темы.

Во исполнении Государственного стандарта РФ « ГОСТА Р 51705.1 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП », в учреждении действует система ХАССП. с полным пакетом официальной документации с требованиями по безопасности и качеству пищевой продукции.

Для контроля над качеством приготовленных блюд, поставкой продуктов питания, выполнения норм по питанию, неукоснительного выполнения меню, санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и его обеспеченностью инвентарём, посудой и оборудованием в интернате действует и активно работает Совет по ХАССПУ, который проводится 1 раз в 2 месяца, а по необходимости чаще.

Ежедневно ведется табель учета рабочего времени, составляется график работы и отслеживается его соблюдение. Ведется вся необходимая документация, согласно действующим приказам.

Исполнитель шеф-повар \_\_\_\_\_ Красильникова И.В.

---

---