

Организация питания

В ГБУСОСЗН РМ «Пуркаевский психоневрологический интернат» организовано 4-разовое питание. Самостоятельно передвигающиеся получатели социальных услуг принимают пищу в столовой, рассчитанной на 90 посадочных мест. Для получателей социальных услуг, которые находятся в отделении милосердия, организован буфет на 30 посадочных мест, кормление тех, кто не может самостоятельно передвигаться производится в палатах. Раздача пищи производится непосредственно в буфете отделения.

Пища для получателей социальных услуг готовится централизованно. Для клиентов отделения милосердия имеется буфет, куда пища транспортируется из пищеблока.

Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием. Обслуживание получателей социальных услуг во время приема пищи осуществляют официанты. Также на пищеблоке в трудовой процесс вовлечены, по рекомендации врачей, некоторые категории проживающих граждан.



Для обеспечения разнообразного питания в интернате разработано 7-дневное меню по сезонам «Зима-весна», «Лето-осень». В меню учтены натуральные нормы продуктов, сбалансированность по жирам, белкам, углеводам. Разнообразие блюд, разработка новых блюд, а также большое количество овощей и фруктов способствует улучшению физического и психического состояния получателей социальных услуг.





Организацией диетического питания на пищеблоке интерната занимается заведующая отделением медицинская сестра Гарькина Анастасия Петровна. Анастасия Петровна имеет сертификат по специальности «Диетология». В данной должности работает с августа 2015 года. Гарькина Анастасия Петровна осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима, проверяет качество продуктов при их поступлении на склад и кухню, контролирует правильность хранения запаса продуктов питания, составляет при участии шеф-повара ежедневную меню-раскладку в соответствии с картотекой блюд, осуществляет периодический подсчет химического состава и калорийности блюд, контроль химического состава фактически приготовленных блюд и рационов (содержание белка, жира, углеводов, витаминов, минеральных веществ, энергетическая ценность и др.), контролирует закладку продуктов и отпуск блюд из кухни в столовую и отделения. Осуществляет контроль за своевременным проведением профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и недопущением к работе лиц, не прошедших предварительного или периодического медицинского осмотра.



Контроль за работой пищеблока осуществляет шеф-повар Кичкина Елена Викторовна, которая работает в должности с сентября 2016 года. На должности повара Елена Викторовна проработала в учреждении с января 1992 года. Стаж работы в общепите составляет 25 лет. Она очень добросовестный и ответственный работник. Елена Викторовна осуществляет руководство производственно – хозяйственной деятельностью подразделения «Организация питания». Осуществляет рациональную расстановку кадров, составляет графики работы персонала пищеблока, обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий, оказывает помощь медицинской сестре диетической в составлении меню, контролирует правильность эксплуатации оборудования и других основных средств. Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество поступления и реализации продуктов. Проводит инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам. Контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.



Свои отзывы и пожелания о качестве приготовляемой пищи получатели социальных услуг могут оставить в Книге жалоб и предложений. Ежедневно администрацией осуществляется контроль за работой пищеблока, качеством пищи, полнотой доведения норм довольствия, что способствует правильной и качественной организации питания для проживающих интерната. Каждый месяц на пищеблоке проводится контрольно-показательная варка с участием руководства интерната.



Всего в пищеблоке интерната работает 12 человек. Коллектив пищеблока очень дружный, сплоченный, знающий свою работу. Цель коллектива — правильная организация работы в пищеблоке, своевременное и качественное приготовление пищи для получателей социальных услуг. Коллектив постоянно работает над повышением качества оказываемых услуг для клиентов. Желаем всему коллективу дальнейших успехов в работе!