

Информационное письмо

Организация питания входит в Перечень услуг, предоставляемых гражданам пожилого возраста и инвалидам, при предоставлении стационарного социального обслуживания. В соответствии с Общероссийским классификатором услуг населению ОК 002-93 в разделе классификации социальных услуг введены:

- услуги по организации питания, быта, досуга (код: В 131200 7);
- приготовление и подача пищи, включая диетическое питание (код: В 131201 2).

В соответствии с подпунктом 5.2.97(3) Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19.06.2012 № 610 приказом Минтруда России №552н от 13.08.2014 утверждены новые «Рекомендуемые нормы питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания».

В новых нормах с целью унификации требований к стандартам организации питания:

- изменено в меньшую сторону потребление (в граммах на человека в день) муки пшеничной с 45 до 10, кисломолочной продукции с 200 до 125, творога с 40 до 20;
- при этом увеличены нормы потребления (в граммах на человека в день) хлеба с 200 до 300, круп с 52 до 80, говядины с 80 до 127.
- ***осуществлена замена поливитаминных препаратов на витаминно-минеральные комплексы с четким указанием необходимого количества потребления на одного человека ежедневно.***

Скорректированные по натуральным нормам и качественному составу «Рекомендуемые нормы питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания» полностью соответствуют действующему нормативу лечебного питания для общего варианта стандартной диеты.

С целью оказания практической помощи специалистам, отвечающим за организацию лечебного питания, институтом профилактического и лечебного питания КрасГМУ им. проф. В. Ф. Войно-Ясенецкого разработана научно-обоснованная методика коррекции стандартных диет по микронутриентному составу с использованием витаминно-минеральных премиксов (комплексов) серии «GS» на пищеблоках лечебно-профилактических, санаторно-курортных учреждений, а так же учреждений стационарного обслуживания престарелых граждан и инвалидов.

Применение ВМК серии «GS» и обогащенных продуктов на пищеблоке:

- не вносит существенных изменений в технологический процесс приготовления блюд;
- позволяет ежедневно проводить обогащение рационально достаточного ассортимента традиционной номенклатуры блюд;
- не требует разработки специализированного циклического меню с введением новой номенклатуры блюд;
- доступно в пределах ассигнований отпускаемых на питание;
- обеспечивает достоверно установленный уровень поступления микронутриентов и находятся в области их безопасного потребления.

Витаминно-минеральные комплексы серии «GS» и концентрат киселя, обогащенный витаминами и микроэлементами (йодом) «НОРМОВИТ-Н», выпускаются в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза и соответствует всем необходимым требованиям безопасности. На предприятии внедрены принципы ХАССП (контроль критических точек производства).

Приобретение витаминно-минеральных комплексов в виде премиксов для обогащения готовых блюд и обогащенных микронутриентами продуктов питания массового потребления рекомендуется производить в соответствии с Указаниями о порядке применения бюджетной классификации Российской Федерации, утвержденными приказом Министерства финансов Российской Федерации от 21.12.2005 № 152н, по статье 340 экономической классификации расходов бюджетов Российской Федерации "Увеличение стоимости материальных запасов" с отнесением их к разделу «продукты питания (оплата продовольствия)».

Просим Вас рассмотреть возможность использования витаминно-минеральных комплексов серии «GS» и концентрата киселя, обогащенного витаминами и микроэлементами (йодом), «НОРМОВИТ-Н», при организации питания в Вашем учреждении.

ООО «Электронная Медицина»

www.elm.su