



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖИ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ»

---

## П Р И К А З

16.02.2021 г.

пгт. Почтовое

№ 15

**Об утверждении Порядка организации питания получателей социальных услуг, зачисленных на социальное обслуживание в стационарной и полустационарной форме в Государственное бюджетное учреждение Республики Крым «Центр социальной адаптации»**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 2.11.1. Устава Государственного бюджетного учреждения Республики Крым «Центр социальной адаптации», приказами по ГБУ РК «Центр социальной адаптации» от 14.01.2020 г. № 5 и от 01.02.2021 г. № 10, с целью организации порядка обеспечения питанием лиц, которые в нем находятся,

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить в новой редакции и ввести в действие с **16.02.2021 г.** Порядок организации питания получателей социальных услуг, зачисленных на социальное обслуживание в стационарной и полустационарной форме в Государственное бюджетное учреждение Республики Крым «Центр социальной адаптации» (Приложение № 1).
2. Признать утратившим силу с **16.02.2021 г.** Порядок организации питания для получателей социальных услуг в учреждении, утвержденный приказом по учреждению от 20.05.2016 г. № 30 «Об организации питания получателей социальных услуг».

3. Администратору отделения комплексной социальной реабилитации **Матлашовой М.В. с 16.02.2021 г.:**

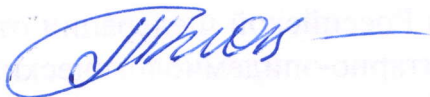
3.1. Организовать питание получателей социальных услуг в соответствии с Порядком организации питания получателей социальных услуг, зачисленных на социальное обслуживание в стационарной и полустационарной форме в Государственное бюджетное учреждение Республики Крым «Центр социальной адаптации», утвержденным данным приказом;

3.2. При организации питания получателей социальных услуг учитывать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;

3.3. Доводить Порядок организации питания получателей социальных услуг, зачисленных на социальное обслуживание в стационарной и полустационарной форме в Государственное бюджетное учреждение Республики Крым «Центр социальной адаптации» до сведения получателей социальных услуг, заступающих в дежурство по кухне для самостоятельного приготовления пищи в рамках трудовой терапии;

4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор




Т.В. Кокул

Согласовано:

Юрисконсульт  Адыков Э.А.

« 16 » 02 2021 г.

Ознакомлены:

Галустова И.В. 

Еременко Л.Н. 

Матлашова М.В. 



Государственное бюджетное учреждение Республики Крым  
«Центр социальной адаптации»

Утвержден приказом  
директора ГБУ РК «ЦСА»  
№ 15 от 16.02.2021 г.

Т.В. Кокул

## ПОРЯДОК

организации питания получателей социальных услуг, зачисленных  
на социальное обслуживание в стационарной и полустационарной форме  
в Государственное бюджетное учреждение Республики Крым  
«Центр социальной адаптации»

### I. Общие положения.

- 1.1. Настоящий Порядок организации питания получателей социальных услуг, зачисленных на социальное обслуживание в стационарной и полустационарной форме в Государственное бюджетное учреждение Республики Крым «Центр социальной адаптации» (далее – Порядок) разработан с целью организации питания получателей социальных услуг, обратившихся в Государственное бюджетное учреждение Республики Крым «Центр социальной адаптации» (далее – Учреждение) и зачисленных на социальное обслуживание в стационарной и полустационарной форме, в т.ч. в Программы комплексной социальной реабилитации и адаптации.
- 1.2. Настоящий Порядок разработан в соответствии с требованиями нормативных правовых документов:
- Трудового кодекса Российской Федерации;
  - Федерального закона от 28 декабря 2013 г. N 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации»;
  - Федерального закона Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями);
  - Федерального закона Российской Федерации от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);
  - Федерального закона от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления";
  - Национального стандарта ГОСТ Р 54990-2012 "Социальное обслуживание населения. Реабилитационные услуги лицам, зависимым от наркотических средств, психотропных веществ и алкоголя. Основные виды социальных услуг";
  - СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" (с изменениями);



- СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24 (с изменениями);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждёнными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;
- приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (с изменениями);
- Постановлением Совета министров Республики Крым от 20 августа 2019 года № 448 «Об утверждении Дополнительного перечня категорий граждан, имеющих право на бесплатное получение социальных услуг в учреждениях социального обслуживания, находящихся в ведении Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым»;
- Уставом Государственного бюджетного учреждения Республики Крым «Центр социальной адаптации» (с изменениями).

1.3. Настоящий Порядок разработан в соответствии с целями и задачами Учреждения, предусмотренными Уставом Государственного бюджетного учреждения Республики Крым «Центр социальной адаптации», Перечнем работ, включенных в трудовую терапию, как компонента Программы комплексной социальной реабилитации и адаптации, выполняемых получателями социальных услуг в ГБУ РК «Центр социальной адаптации», утвержденным приказом № 29 от 02.03.2015 г., Порядком проведения трудовой терапии и выполнения работ получателями социальных услуг, как компонента Программы комплексной социальной реабилитации и адаптации, утвержденным приказом от 13.03.2015г. № 35, Программами комплексной социальной реабилитации и адаптации, утвержденными приказами от 16.04.2015 г. № 45 и от 26.05.2017 г. № 41 «Об утверждении программ социальной реабилитации и адаптации».

1.4. Настоящий Порядок регулирует организацию питания в Учреждении, которое должно удовлетворять физиологические потребности получателей социальных услуг.

1.5. Питание в Учреждении может быть обеспечено за счет средств бюджета Республики Крым, внебюджетных средств, в том числе за счет средств получателей социальных услуг.



1.6. Ответственность за обеспечение питанием получателей социальных услуг возлагается на руководителя Учреждения.

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основная цель организации питания в Учреждении:

- удовлетворение физиологических потребностей получателей социальных услуг в основных пищевых веществах и энергии;
- создание условий для качественного прохождения получателями социальных услуг Программ комплексной социальной реабилитации и адаптации, повышение ответственности получателей социальных услуг за результаты проводимой с ними работы.

2.2. В соответствии с возложенными задачами по организации питания Учреждение:

- утверждает, в соответствии с действующим законодательством, нормы ежедневной выдачи продуктов питания получателям социальных услуг (по возрастным группам) для самостоятельного приготовления пищи в рамках трудовой терапии;
- обеспечивает сбалансированным питанием лиц, которые в нем находятся, в зависимости от возрастов, путем ежедневного предоставления суточного набора продуктов для самостоятельного приготовления пищи, согласно утвержденным нормам питания;
- организует процесс приготовления, подачи пищи, сервировки стола получателями социальных услуг по принципу социального общежития;
- предоставляет необходимое оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду;
- устанавливает режим работы кухни и электрооборудования, режим экономии энергоресурсов;
- предоставляет услуги по обучению и восстановлению трудовых навыков, ознакомляет с основными продуктами питания, способами приготовления и хранения пищи, мытья и дезинфекции посуды;
- проводит производственную трудовую терапию путем организации труда и дежурств на кухне получателями социальных услуг;
- определяет ответственных за ежедневную работу кухни из числа получателей социальных услуг в соответствии с этапом прохождения Программ комплексной социальной реабилитации и адаптации и рекомендациями Социально-психолого-педагогического Совета;
- заключает договоры о волонтерской деятельности по организации производственной трудовой терапии на кухне Учреждения;
- проводит инструктажи по соблюдению норм техники безопасности и пожарной безопасности; санитарных норм и правил;
- разрабатывает Рекомендуемый двухнедельный перечень блюд для организации питания в соответствии с набором продуктов, ежедневно выдаваемых получателям социальных услуг по возрастам, составляет



- технологические карты приготовления блюд;
- доводит Рекомендуемый двухнедельный перечень блюд и нормы ежедневной выдачи продуктов до сведения получателей социальных услуг, заступающих в дежурство по кухне для самостоятельного приготовления пищи в рамках трудовой терапии;
  - контролирует выполнение натуральных норм на продукты питания, повышение качества работы по организации питания;
  - организует систему работы по снабжению продуктами питания.

### 3. Организация питания в Учреждении

3.1. Правильная организация питания получателей социальных услуг в Учреждении предусматривает необходимость соблюдение основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям получателей социальных услуг различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня знаний получателей социальных услуг;
- проведение необходимой санитарной - просветительной работы с получателями социальных услуг;
- воспитание навыков приготовления пищи;
- учет климатических, национальных особенностей, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой кухни.

3.2. Контроль за организацией питания возлагается на директора Учреждения.

3.3. Процесс организации питания в Учреждении возлагается на администратора отделения комплексной социальной реабилитации.

3.4. Питание должно быть организовано в соответствии с:

- Рекомендуемым двухнедельным перечнем блюд для организации питания в соответствии с набором продуктов, ежедневно выдаваемых получателям социальных услуг (по возрастам) для самостоятельного приготовления пищи, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для получателей социальных услуг всех возрастных групп;
- нормами обеспечения питанием на 1 человека в сутки (по возрастам)



- нормами ежедневной выдачи продуктов питания получателям социальных услуг (по возрастным группам) для самостоятельного приготовления пищи в рамках трудовой терапии.

3.5. Кратность питания устанавливается: для взрослых – 3-х разовое; для детей – 5-ти разовое.

При распределении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи получателей социальных услуг по возрастным группам, пребывающих в Учреждении круглосуточно, 8 - 12 часов, используется норматив: завтрак - 20 - 30%; второй завтрак - 5%; обед - 35-40%; полдник - 15%, ужин – 25-30%

3.6. Рекомендуемый двухнедельный перечень блюд должен содержать информацию о выходе блюд (масса порции), согласно возрастным групп. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В Рекомендуемом двухнедельном перечне блюд не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.7. В Рекомендуемом двухнедельном перечне блюд должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании, в т.ч. детей: молока, сыра, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (кисломолочные напитки, творог, сметана, птица, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.8. При отсутствии каких - либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.9. Приготовление пищи, подготовительные технологические работы, термическая обработка продуктов, подача готовой пищи, сервировка столов, уборка столов, мытье посуды, инвентаря, оборудования, кухонной мебели, уборка помещений проводится силами получателей социальных услуг с целью приобретения и/или восстановления ими утраченных трудовых навыков.

3.10. Администратор отделения комплексной социальной реабилитации:

3.10.1. Организует питание получателей социальных услуг с учетом требований настоящего Порядка;

3.10.2. Осуществляет выдачу продуктов питания получателям социальных услуг для самостоятельного приготовления пищи в специально оборудованных помещениях Учреждения:

- согласно утвержденным перечням продуктов питания, выдаваемых ежедневно, индивидуально каждому получателю социальных услуг с учетом возрастных категорий и формы социального обслуживания;



- на основании талона на питание, списка получателей социальных услуг на обеспечение продуктами питания для самостоятельного приготовления пищи, подписанных должностным лицом, ответственным за учет получателей социальных услуг, фактически пребывающих в Учреждении;

3.10.3. Выданные продукты оформляет ведомостью на выдачу продуктов питания по возрастным группам, утвержденной директором учреждения, с подписью ответственного материального лица, дежурного сотрудника и дежурного ответственного представителя от получателей продуктов питания, заступающего в дежурство на кухню для выполнения работ;

3.10.4. Передает в бухгалтерию Учреждения ведомость на выдачу продуктов питания, талон на питание, список получателей социальных услуг на обеспечение продуктами питания для самостоятельного приготовления пищи оформленных соответствующим образом;

3.10.5. Доводит Рекомендуемый двухнедельный перечень блюд и нормы ежедневной выдачи продуктов до сведения получателей социальных услуг, заступающих в дежурство по кухне для самостоятельного приготовления пищи в рамках трудовой терапии;

3.10.6. Организует и контролирует процесс приготовления, подачи пищи, сервировки стола получателями социальных услуг, заступающих в дежурство по кухне;

3.10.7. Осуществляет контроль за расходом продуктов питания и приготовлением блюд согласно утвержденным рекомендуемым перечням и норм ежедневной выдачи продуктов питания получателям социальных услуг (по возрастным группам) для самостоятельного приготовления пищи в рамках трудовой терапии.

3.11. Получатели социальных услуг, заступающие в дежурство по кухне для самостоятельного приготовления пищи в рамках трудовой терапии обязаны:

- соблюдать требования Правил для участников комплексной Программы социальной реабилитации и адаптации, утвержденных приказом директора Учреждения;

- готовить пищу в соответствии с Рекомендуемым двухнедельным перечнем блюд и нормами ежедневной выдачи продуктов;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процесс приготовления, подачи пищи, сервировки стола, мытья посуды, уборки помещений;

- соблюдать требования по охране труда и технике безопасности при работе с технологическим оборудованием;

- соблюдать правила личной гигиены;

- соблюдать технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами.

3.12. Продукты, принятые администратором отделения комплексной социальной реабилитации Учреждения (зав. хозяйством или другим, уполномоченным сотрудником) согласно товарным накладным, на склад



Учреждения поступают еженедельно (или по заявке), хлеб и хлебобулочные изделия – ежедневно. Расходятся согласно нормам питания и количества получателей социальных услуг, находящихся в Учреждении в форме стационарного и полустационарного социального обслуживания.

3.13. Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.14. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.15. Помещения Учреждения для самостоятельного приготовления пищи получателями социальных услуг по принципу социального общежития оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, кухонным инвентарем и посудой. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно, в рабочем состоянии.

3.16. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть соблюдена поточность технологических процессов, для исключения возможности контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.17. В помещениях Учреждения для самостоятельного приготовления пищи получателями социальных услуг:

- ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;
- еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти;
- два раза в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
- дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями на договорной основе.

3.18. Администратор отделения комплексной социальной реабилитации Учреждения, ответственный за организацию питания, проходит медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку 1 раз в 2 года, должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований,



сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.19. Ежедневно, перед началом работы, медицинская сестра и/или администратор отделения комплексной социальной реабилитации, ответственный за организацию питания проводит осмотр получателей социальных услуг, заступающих на дежурство, связанных с приготовлением и раздачей пищи, проводится инструктаж по правилам и порядку работы, соблюдению норм и требований.

3.20. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

3.23. Доставка продуктов питания в Учреждение осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, согласно заключенных контрактов (договоров) с производителями, поставщиками. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.24. При получении продуктов питания администратором отделения комплексной социальной реабилитации Учреждения (зав. хозяйством или другим уполномоченным сотрудником) проверяется соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой.

3.25. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.26. В случае несоответствия качества продукции администратор отделения комплексной социальной реабилитации Учреждения (зав. хозяйством или другой уполномоченный сотрудник) обязан отказаться от получения продукции, совместно с юрисконсультom оформить письменную претензию или предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.

#### **4 . Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1. Администратор Учреждения, ответственный за делопроизводство, обязан ежедневно вести учёт получателей социальных услуг, фактически



находящихся в учреждении, заполнять талон и список получателей социальных услуг на обеспечение продуктами питания для самостоятельного приготовления пищи, в соответствии с количеством получателей социальных услуг по возрастным категориям и формам социального обслуживания и передавать администратору отделения комплексной социальной реабилитации для учета, выдачи и списания продуктов питания. Талон и список на питание должен строго совпадать с количеством граждан, отмеченных в Журнале учета получателей социальных услуг, находящихся на стационарном и полустационарном обслуживании в ГБУ РК «Центр социальной адаптации» на соответствующую дату.

4.2. В случае снижения численности получателей социальных услуг, администратор, ответственный за питание (в его отсутствие - зав. хозяйством или другой уполномоченный сотрудник) обязан оперативно реагировать и уменьшать ежедневные и еженедельные заявки на поставку продуктов.

4.3. Администратор отделения комплексной социальной реабилитации:

- ежедневно оформляет ведомость на выдачу продуктов питания, утвержденную директором учреждения, с подписью ответственного материального лица, дежурного сотрудника и дежурного ответственного представителя от получателей продуктов питания;
- передает в бухгалтерию учреждения ведомость на выдачу продуктов питания, талон на питание, список получателей социальных услуг (с их личными подписями) на обеспечение продуктами питания для самостоятельного приготовления пищи, оформленных соответствующим образом.

4.4. Бухгалтерия производит списание продуктов в соответствии с нормами обеспечения питанием (по возрастам), талонами на питание получателей социальных услуг, списками получателей социальных услуг на обеспечение продуктами питания для самостоятельного приготовления пищи, ведомостями на выдачу продуктов питания для самостоятельного приготовления пищи, оформленными соответствующим образом.

4.5. Учет продуктов питания проводится путем отражения их поступления, расхода по наименованию в количественном и суммарном выражении, отражается в бухгалтерском учете, ежемесячно оформляется актом списания продуктов в соответствии с нормами питания и фактическим количеством получателей социальных услуг.

4.6. Получатели социальных услуг, обратившиеся в Учреждение и находящиеся на стационарном и полустационарном социальном обслуживании, питанием обеспечиваются бесплатно.

## **5. Контроль за организацией питания получателей социальных услуг**

5.1 Директор Учреждения, заведующий хозяйством, медицинская сестра, администратор отделения комплексной социальной реабилитации, ответственный за организацию питания, осуществляют контроль



формирования рациона и организации питания получателей социальных услуг.

5.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Республики Крым, на основании локальных документов Учреждения, регулирующих деятельность Учреждения, в т.ч. организацию питания.

5.3. Контроль осуществляется за:

- формированием рациона питания получателей социальных услуг;
- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с Рекомендуемым двухнедельным перечнем блюд для организации питания и в соответствии с набором продуктов, ежедневно выдаваемых получателям социальных услуг для самостоятельного приготовления пищи;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов, в соответствии с нормами обеспечения питанием (по возрастам);
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для получателей социальных услуг;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

## **6. Отчетность и делопроизводство**

6.1. Директор Учреждения осуществляет мониторинг деятельности по организации питания получателей социальных услуг на основании ежемесячного анализа выполнения натуральных норм питания, предоставленных администратором отделения комплексной социальной реабилитации Учреждения (зав. хозяйством или другим, уполномоченным сотрудником).

6.2. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников реабилитационного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях социально-психолого-педагогического совета) по мере необходимости.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации и Республики Крым.

## **7. Изменения, дополнения, срок действия**

7.1. Изменения и дополнения в настоящий Порядок вносятся:



- при изменении действующего законодательства в сфере социального обслуживания, организации питания получателей социальных услуг;
- по предложению социально-психолого-педагогического совета (СППС).

7.2 Изменения и дополнения в настоящий Порядок вносятся и оформляются соответствующим приказом директора Учреждения.

7.3. Срок данного Порядка не ограничен. Порядок действует до принятия нового.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ

## П Р И К А З

16.02.2021 г. г. Симферополь 18.12

Об утверждении Порядка организации питания получателей социальных услуг, находящихся на социальное обслуживание в стационарной и полустационарной форме в Государственном бюджетном учреждении Республики Крым – Центр социальной адаптации

В соответствии с поручением Главы государственного администрации города Симферополя от 29 октября 2020 года № 20/16 утвердить на территории административных районов города Симферополя (далее – «территория») требования к организации питания получателей социальных услуг, находящихся на социальное обслуживание в стационарной и полустационарной форме в Государственном бюджетном учреждении Республики Крым – Центр социальной адаптации, утвержденном приказом от 14.01.2020 г. № 5 и от 16.02.2021 г. № 16, а также организовать порядок обеспечения питания, хранения и доставки.

### ОБЪЕДИНЕНИЕ:

1. Утвердить в новой редакции и ввести в действие с 16.02.2021 г. Порядок организации питания получателей социальных услуг, находящихся на социальное обслуживание в стационарной и полустационарной форме в Государственном бюджетном учреждении Республики Крым – Центр социальной адаптации (Приложение № 1).

2. Утвердить в утраченной редакции с 16.02.2021 г. Порядок организации питания получателей социальных услуг в учреждении, утвержденный приказом по учреждению от 14.01.2020 г. № 5 и от 16.02.2021 г. № 16 в отношении питания получателей социальных услуг.