

PATVIRTINTA:

Visagino socialinės globos namų direktoriaus

2018 m. gruodžio 27 d. sakymu Nr.3-94

VISAGINO SOCIALINĖS GLOBOS NAMŲ MITYBOS PADALINIO NUOSTATAI

1. BENDROJI DALIS

1. Visagino socialinės globos namų mitybos padalinys yra globos namų struktūrinis vienetas (toliau vadinamas - padaliniu), kurios veikla grindžiama įstatymais, Vyriausybės nutarimais, norminiais aktais, globos namų vidaus tvarkos taisyklėmis, globos namų nuostatais, pareiginiiais nuostatais, globos namų direktoriaus įsakymais ir šiais nuostatais.
2. Padalinio struktūra:
 - 2.1. Padalinio vadovas dietistė;
 - 2.2. Virėjos;
 - 2.3. Virtuvės darbininkės.
3. Padalinys pavaldus globos namų direktoriui.
4. Padalinio veiklos tikslas racionaliai ir efektyviai taikyti globos namų gyventojams subalansuotas dietas pagal medžiagų apykaitos sutrikimus ir atskirų maistinių medžiagų poreikius organizme tuo siekiant padėti gyventi taip efektyviai, kiek tai įmanoma turint neišvengiamų apribojimų.

II. PADALINIO VEIKLOS UŽDAVINIAI IR FUNKCIJOS

5. Padalinio veiklos pagrindiniai uždaviniai:

- 5.1. Užtikrinti, kad globos namų gyventojų mityba būtų organizuojama ekonomiškai ir atsižvelgiant į medžiagų apykaitos sutrikimus bei maistinių medžiagų poreikį organizmui.
- 5.2. Vykdyti globos namų gyventojų mitybos poreikių tyrimą ir į tai atsižvelgti planuojant perspektyvinius valgiaraščius.
- 5.3. Diegti globos namų gyventojams sveikos mitybos įgūdžius.
- 5.4. Bendradarbiauti su socialines ir medicininės paslaugas teikiančiais darbuotojais globos namų gyventojų mitybos organizavimo tobulinimo klausimais.

6. Padalinio funkcijos:

- 6.1. Organizuoti mitybą vadovaujantis "Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms" bei Lietuvos higienos normomis.
- 6.2. Dalyvauti gyventojų maitinimo procese.
- 6.3. Savalaikiškai ir kokybiškai ruošti ir pateikti gyventojams maistą.

III. PADALINIO VALDYMAS IR ATSAKOMYBĖ

7. Padaliniui vadovauja dietistė, kuri organizuoja, koordinuoja ir kontroliuoja visą mitybos organizavimo procesą.
8. Dietistė organizuoja maisto ruošimo ir pateikimo gyventojams procesą ir kontroliuoja virėjų ir virtuvės darbininkių darbo kokybę ir užduočių vykdymą.
9. Padalinio atsakomybė:

- 9.1. Už maisto gamybos ir mitybos organizavimo patalpų švaros bei sanitarinių- higieninių reikalavimų vykdymą.
- 9.2. Už mitybos padalinio tikslų ir uždavinių kokybišką vykdymą.
- 9.3. Už mitybos padalinyje esančio inventoriaus ir materialinių vertybių saugumą bei teisingą eksplotavimą.
- 9.4. Už materialinių vertybių trūkumą ar kitokią globos namams padarytą žalą dėl padalinio kaltės.
- 9.5. Už šių nuostatų reikalavimų ir norminių aktų pažeidimus darbuotojui, kuris savo veiksmu arba neveiksmu pažeidė minėtus dokumentus arba žinodami, kad pažeidžia darbų saugos reikalavimus, bet dirbo tokiomis sąlygomis, taikoma LR įstatymų nustatyta drausminė, materialinė, administracinė ar baudžiamoji atsakomybė.

IV. PADALINIO DARBO TVARKA IR SĄLYGOS

10. Dietistė:
 - 10.1. Sudaro kasdieninius valgiaraščius ir pateikia tvirtinimui globos namų direktoriui.
 - 10.2. Visiems gaminamiems patiekalams ruošia technologines maisto gamybos korteles.
 - 10.3. Atlieka mitybos raciono energetinės vertės apskaičiavimus.
 - 10.4. Tikrina maisto produktų kokybę priimant į sandėlį iš tiekėjų, maisto produktų sandėlyje ir esančius gamyboje bei išduodant mitybai.
 - 10.5. Organizuoja ir kontroliuoja maisto pruošimo procesą.
 - 10.6. Kontroliuoja produktų sudėjimo į atitinkamus patiekalus teisingumą ir porcijų išėigas.
 - 10.7. Vykdo teisingą mitybai skirtų lėšų panaudojimą ir atsiskaito buhalterijoje.
 - 10.8. Kontroliuoja dalinimo metu kaip patiekiamas gyventojams maistas.
 - 10.9. Tiria gyventojų nuomonę dėl mitybos organizavimo gerinimo.
11. Dieta, racionas ir valgiaraščių reikalavimas skiriamas ir sudaromas pagal "Mitybos medicinos vadovą"
12. Dietistė savo veikloje:
 - 12.1. Sudaro mitybos padalinio darbuotojų darbo grafikus, vykdo jų darbo laiko apskaitą, vykdo darbo drausmės kontrolę.
 - 12.2. Kontroliuoja saugos darbe, priešgaisrinės apsaugos ir kitų normatyvų laikymąsi visame mitybos organizavimo procese.
 - 12.3. Kontroliuoja savalaikį maitinimo padalinio personalo medicininį patikrinimą ir san. minimumo apmokymą.
 - 12.4. Laikosi globos namų vidaus taisyklių, padeda spręsti konfliktines situacijas.
 - 12.5. Kelia kvalifikacijos ir profesionalumo lygį.
 - 12.6. Paskirsto darbus virėjoms.
 - 12.7. Griežtai laikosi patiekalų ruošimo receptūrų, kontroliuoja savalaikį, kokybišką maisto paruošimą bei patiekalų išėigą.
 - 12.8. Vykdo ir kontroliuoja maisto porcijavimo ir išdavimo mitybai teisingumą.
 - 12.9. Vadovauja virtuvės gamybiniam darbui ir organizuoja virėjų ir kito virtuvės personalo darbą.
13. Virėjos paiima iš sandėlio maisto produktus. Vykdo dietistės pavestus darbus. Patiekalų gamyboje vadovaujasi dietinio maitinimosi pagrindais. Maisto gamybos procese siekia maistinių savybių išsaugojimo, apdorojant produktus termiškai. Atsako už ruošiamų patiekalų kokybę

14. Virtuvės darbininkės pristato produktus iš sandėlio į gamybines patalpas, nuneša į plovyklą naudotus indus ir atneša švarius į gamybinę patalpą, rankomis ir mašina plauna stalo įrankius ir virtuvės indus bei kitą virtuvės inventorių, plauna virtuvės ir pagalbines patalpas, ruošia ir savo darbe naudoja būtinas dezinfekuojančias medžiagas, specialius plaunančius skysčius.
15. Visi mitybos padalinio darbuotojai privalo laikytis griežtų higienos reikalavimų, dėvėti švarius ir tvarkingus spec. rūbus.
16. Maisto išdavimas ir gabenimas į valgyklą:
 - 16.1. Kiekvienos rūšies patiekalai dedami į atskirus indus su dangčiais. Taip paruoštas maistas pristatomas į valgyklą.
 - 16.2. Į valgyklą atvežtų dietinių patiekalų asortimentą, jų svorį, kokybę bei kiekį patikrina vyr. slaugytoja arba jos paskirta slaugytoja.
17. Mitybos padalinio darbuotojai efektyviai naudoja ir saugo materialines vertybes.
18. Padalinio darbuotojai darbo metu griežtai laikosi asmens higienos ir sanitarijos normų reikalavimų
19. Padalinio darbuotojai privalo dalyvauti dietisto, virėjų kvalifikacijos tobulinimosi kursuose, seminaruose, praktiniuose užsiėmimuose. Kelti savo kvalifikaciją ir profesionalumo lygį.
20. Savo veiklą organizuoti taip, kad būtų užtikrintas efektyvus gyventojų maitinimas.
21. Bendradarbiauja su kitais globos namų padaliniais, taiko komandinio darbo metodą, diegia pažangias naujoves.
22. Padalinys savo darbe vadovaujasi Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms, kuriomis siekiama užtikrinti saugią ir higienišką maisto tvarkymo aplinką, geros higienos praktikos laikymąsi ir pagal jas vykdo:
 - 22.1. Valymo ir dezinfekavimo darbų planą.
 - 22.2. Įrengimų temperatūros registraciją.
 - 22.3. Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimą.
 - 22.4. Surinktų ir išsiųstų šalutinių gyvuninių produktų atskaitą (ŠGP).
 - 22.5. Veda kiaušinių apdorojimo registracijos žurnalą.
 - 22.6. Sanitarijos programą.
23. Gina ir gerbia įstaigos interesus.

V. PADALINIO VEIKLOS KONTROLĖ

- 23.2. Dietistė yra materialiai atsakingas asmuo už jai perduotas eksploatuoti ir saugoti materialines vertybes ir atlieka savalaikį virtuvės ir valgyklos indų bei inventoriaus išrašymą, nurašymą, jų markiravimą, saugojimą, apskaitą.
24. Padalinio materialinių vertybių ir ūkinės veiklos kontrolę vykdo globos namų direktorius, vyriausioji buhalterė ir direktoriaus pavaduotoja socialiniam ir mediciniam darbui.
25. Dietistė kontroliuoja padalinio darbuotojų veiklą, darbo drausmę, užduočių, pareigybinių nuostatų ir šių nuostatų vykdymą ir teikia globos namų direktoriui pasiūlymus dėl padalinio darbuotojų skatinimo arba nuobaudų skyrimo.
26. Kartą į metus atliekama vidaus audito kontrolė.

VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

27. Padalinio nuostatai gali būti keičiami ar papildomi keičiantis teisės aktams ar darbo organizavimo tvarkai globos namų direktoriaus įsakymu.

—
Parengė: dietistė Janina Cariova