

## **Dział Obsługi Mieszkańców**

1. Dział Obsługi Mieszkańców przygotowuje wyżywienie dla mieszkańców Domu, zgodnie z obowiązującymi normami rzeczowymi i finansowymi, przy uwzględnieniu zasad racjonalnej diety i higieny żywienia.
2. Do zadań Działu należy w szczególności:
  - 1) planowanie ilości i rodzajów posiłków dla mieszkańców Domu;
  - 2) zapewnienie zgodności wyżywienia mieszkańców Domu z obowiązującymi normami żywieniowymi;
  - 3) zapewnienie zaopatrzenia w artykuły spożywcze niezbędne do zabezpieczenia prawidłowego żywienia mieszkańców Domu;
  - 4) przygotowanie codziennie 5 posiłków, w tym zleconego przez lekarza wyżywienia dietetycznego, dla wszystkich mieszkańców Domu;
  - 5) nadzór oraz zapewnienie właściwego stanu technicznego urządzeń i wyposażenia kuchni;
  - 6) współpraca z Działami: Pielęgnacyjno - Opiekuńczym i Terapeutyczno - Społecznym w zakresie żywienia mieszkańców Domu;
  - 7) przygotowanie ilościowo - wartościowego wykazu artykułów żywnościowych dla potrzeb udzielenia zamówienia publicznego;
  - 8) wdrożenie i utrzymywanie systemu HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt kontroli) w celu wyeliminowania zagrożeń bezpieczeństwa żywieniowego;
  - 9) prowadzenie Księgi Sanitarnej oraz szkolenie pracowników w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej;
  - 10) kontrola i zapewnienie przestrzegania instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej;
  - 11) pranie i prasowanie bielizny pościelowej, ręczników, odzieży oraz bielizny osobistej mieszkańców Domu;
  - 12) drobne naprawy i przeróbki odzieży oraz szycie bielizny pościelowej dla mieszkańców Domu;
  - 13) zaopatrzenie mieszkańców Domu w leki;
  - 14) prowadzenie gospodarki magazynowej dotyczącej żywienia mieszkańców Domu.