

Dział Obsługi Mieszkańców

1. Pracą Działu kieruje Kierownik Działu Obsługi Mieszkańców.
2. Dział Obsługi Mieszkańców przygotowuje wyżywienie dla mieszkańców Domu, zgodnie z obowiązującymi normami rzeczowymi i finansowymi, przy uwzględnieniu zasad racjonalnej diety i higieny żywienia.
3. 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) sprawdzenie 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 zgodnie z uprawnieniami wynikającymi z przepisów o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych;
 - 14) prowadzenie gospodarki magazynowej dotyczącej żywienia mieszkańców Domu.