

СТОЛИЧНА ОБЩИНА
ОБЩИНСКО ПРЕДПРИЯТИЕ "СОЦИАЛЕН ПАТРОНАЖ"

гр. София, 1618 бул. "Цар Борис III" № 207 тел: 02/81 885 13, факс: 02/81 885 23

ОП „СОЦИАЛЕН ПАТРОНАЖ“ - СОФИЯ
Рег. № ППЖ 22-ГР94-414
ДАТА: 02.12.2022г.

до
Г-Н НИКОЛАЙ КРУЛЕВ
ГР. СОФИЯ
БУЛ. „ГЕН. МИХАИЛ Д. СКОБЕЛЕВ“ №16
ВХ. В, ЕТ.1

ОТНОСНО: предложение за ползване на Сборник рецепти за училищни столове и буфет, препоръки за месечното меню и качеството на предлаганите социални услуги

УВАЖАЕМИ Г-Н КРУЛЕВ,

Благодаря Ви за изразените от Вас предложения, като Ви уверявам, че екипът ни се старае да бъде информиран за мнението на всеки гражданин и/или потребител, с цел подобряване качеството на предоставяните от нашето предприятие услуги.

Във връзка с Вашето предложение относно ползването и взаимстването на различни рецептурници и по-точно Сборник рецепти за училищни столове и буфет, бих искал да Ви уведомя, че дейността на ОП „Социален патронаж“ се регламентира със законови, подзаконови нормативни актове, наредби и решения на Столичен общински съвет.

По този повод изгответхме запитване до компетентните органи дали бихме могли да ползваме Сборник рецепти за училищни столове и буфет. Получихме становище, че не съществуват пречки за това, в случай, че в предприятието се приготвя храна на деца, младежи и възрастни хора, които не се нуждаят от диетично хранене с определен от лекар хранителен режим.

Известно Ви е, че нашата основна дейност като социално предприятие е приготвяне на топла храна за възрастни хора и лица със специфична нужда по различни диети. Голяма част от нашите потребители са хора, които имат сериозни здравословни проблеми и именно това налага да спазваме диетичен режим на приготвяне на храната, като това съобразяваме само и единствено с писмената препоръка на лекуващия лекар на всеки потребител.

Уверявам Ви, че качеството на приготвената храна, отговаря на действащите стандарти за здравословно и диетично хранене. Количество, качеството и калорийността на ястията е съобразено с принципите за балансирано хранене и физиологични норми, съгласно действащите нормативи.

Относно приготвянето на топлата храна работим по Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене. При изгответянето на менюто за избора на ястия се съобразяваме с диетата и със сезона. През летните месеци се приготвят ястия, както със сезонни зеленчуци, така и с месо.

Ежедневно в кухните на предприятието се извършва контрол от страна на инструктор

хранене и организатор служба „Социален патронаж“. В ОП „Социален патронаж“ са разработени вътрешни правила за извършване на мониторинг по предоставянето на социалните услуги. Комисии, определени със заповед извършват ежемесечен вътрешен контрол и мониторинг за качеството на предоставените услуги. Периодично се провеждат анкети по телефона с ползвателите или техни близки за оценката им относно качеството на предлаганите социални услуги.



С уважение,

Р. ЙОРДАНОВ
ДИРЕКТОР НА
ОП „СОЦИАЛЕН ПАТРОНАЖ“