

УТВЕРЖДАЮ:

Директор краевого государственного
бюджетного учреждения
социального обслуживания
«Енисейский

психоневрологический интернат»
Е.А. Сугаков

« 31 » *август* 20 *24*

Приказ « *24* » *01* 20 *24* № *97П*

ПОЛОЖЕНИЕ о пищеблоке учреждения

1 Общие положения

1.1 Пищеблок является структурным подразделением учреждения.

1.2 Пищеблок непосредственно подчиняется заместителю директора. Пищеблок возглавляет начальник шеф-повар. Шеф-повар и другие работники пищеблока назначаются и освобождаются от занимаемой должности приказом директора учреждения в соответствии с действующим законодательством.

В период отсутствия шеф-повара его обязанности выполняет другой работник, назначенный приказом директора.

Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность работников пищеблока регламентируются должностными инструкциями работников, утвержденными руководителем учреждения.

1.3 Пищеблок в своей работе руководствуется:

- законодательством РФ;
- нормативно-правовыми актами Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- санитарными правилами РФ;
- рекомендациями по внедрению принципов ХАССП;
- приказами, распоряжениями руководителя учреждения (непосредственного руководителя);
- постановлениями, распоряжениями, приказами и другими руководящими и нормативными документами вышестоящих органов, касающиеся организации питания;
- уставом учреждения;
- настоящим положением.

2 Структура пищеблока

2.1 Структуру и штат пищеблока утверждает директор учреждения (приложение 1).

2.2 В состав пищеблока входят кухонные работники, повара, заведующий складом, официантки, мойщики посуды и т.д.

3 Задачи пищеблока

Основными задачами пищеблока являются:

3.1 Организация рационального, сбалансированного качественного и разнообразного четырехразового питания, согласно 14-дневного меню. Гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с санитарными правилами, с учетом особенностей для проживающих, направленная на профилактику основных заболеваний, поддержание физической и психической активности граждан пожилого возраста и инвалидов.

3.2 Организация лечебного питания по диетическим столам.

3.3 готовность обеспечивать эксплуатацию технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации разработанным для каждого вида оборудования.

3.4 Наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию лечебного питания, имеющего допуск к работе на производственно-технологическом оборудовании.

3.5 Обеспечение чистоты и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблока.

3.6 Содержание в надлежащем порядке обеденного зала в соответствии с требованиями санитарных правил.

3.7 Разработка и предложения руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной деятельности.

3.8 Решение иных задач в соответствии и целями учреждения.

3.9 Организация приема продуктов и хранения их на складе согласно требованиям санитарных правил.

3.10 систематическое освоение и внедрение в практику новых организационных форм и методов социального обслуживания.

3.11 Проведение санитарно-эпидемиологической просветительской работы обслуживающего персонала.

3.12 Контроль за качеством приготовления пищи, требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных помещений.

3.13 Соблюдать правила пожарной безопасности в здании пищеблока и продовольственного склада.

3.14 Участие в работе пожарно-технической комиссии.

3.15 При организации питания для лиц пожилого возраста и инвалидов рекомендуется учитывать следующие требования:

- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания;
- соблюдение гигиенических требований к ассортименту продуктов и технологии приготовления блюд;
- включение в рацион питания пищевых продуктов лечебно-профилактического назначения;
- обеспечение профилактики витаминной недостаточности;
- соблюдение требований к пищевой ценности (калорийности и содержанию основных пищевых веществ) рационов;
- недопущение длительных перерывов между отдельными приемами пищи, особенно между ужином предыдущего и завтраком последующего дня;
- включение в меню ежедневно мяса или рыбы, зерновых продуктов (крупы, макаронных изделий), хлебобулочных изделий, овощей, фруктов, молочных продуктов, сахара.

3.16 При составлении меню с целью соблюдения пищевой ценности дневного рациона рекомендуется использовать нормативы и расчеты для организации рационально сбалансированного питания.

3.17 Расчеты расхода сырья, выхода готовых изделий следует осуществлять согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

3.18 По решению создаваемой в учреждении комиссии в составе руководителя учреждения, заведующего медицинской частью, заведующего пищеблоком с учетом медицинских показаний гражданам пожилого возраста и инвалидам рекомендуется назначение дополнительного питания и увеличение калорийности, пищевой ценности, количества продуктов и выхода блюд на 10 - 15%, а также допускается устанавливать индивидуальный объем выдаваемой пищи.

4 Права

Пищеблок в пределах своей компетенции имеет право:

- получать поступающие в учреждение документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учебта и использования в работе;
- запрашивать и получать от руководителя учреждения и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на него задач и функций;
- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;
- вносить предложения о поощрении и наложении дисциплинарного взыскания на работников пищеблока и других структурных подразделений по своему профилю деятельности.

5 Ответственность

5.1 Ответственность за надлежащие и своевременное выполнение пищеблоком функций предусмотренных настоящим положением несет шеф-повар.

5.2 На шеф-повара возлагается персональная ответственность за:

- организацию деятельности сотрудников по выполнению задач и функций, возложенных на структурное подразделение;

- своевременность и качество исполнения заявок структурными подразделениями учреждения;

- соблюдение сотрудниками трудовой и производственной дисциплины.

5.3 Ответственность других работников пищеблока устанавливается их должностными инструкциями.

6 Порядок внесения изменений и дополнений

Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом руководителя по представлению начальника отдела.

Шеф-повар: _____ *И.А. Загородная*

