

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБУСОН
«Ипатовский ДДИ»
от 11.01.2021г. № 16-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

о структурном подразделении «Персонал кухни, столовой»
государственного бюджетного стационарного учреждения
социального обслуживания населения
«Ипатовский детский дом-интернат для умственно отсталых детей»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет организацию деятельности структурного подразделения «Персонал кухни, столовой» (далее – Пищеблок) ГБУСОН «Ипатовский ДДИ», и регламентирует деятельность Пищеблока.

1.2. Настоящее положение разработано в ГБУСОН «Ипатовский ДДИ» в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Уставом учреждения, Положением о ГБУСОН «Ипатовский ДДИ».

1.2 Пищеблок является структурным подразделением ГБУСОН «Ипатовский ДДИ», основной задачей которого является оказание получателям социальных услуг социально-бытовых услуг, связанных с приготовлением пищи.

1.4. Социально-бытовые услуги предоставляются учреждением бесплатно, за счет субсидий выделенных на выполнение Государственного задания.

1.5. Финансово-хозяйственная деятельность Пищеблока осуществляется в пределах выделенных средств, при наличии материально-технического и кадрового обеспечения, в помещениях, соответствующих санитарно-гигиеническим требованиям, а также правилам пожарной безопасности.

2. Правовые и нормативные акты Российской Федерации и ее субъектов, в соответствии с которыми осуществляется деятельность Пищеблока

- Постановление Правительства РФ от 24.05.2014 N 481 "О деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей" (вместе с "Положением о деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей");

- Приказ Минтруда России от 24.11.2014 № 940н (ред. от 30.03.2020) Об

утверждении Правил организации деятельности организаций социального обслуживания, их структурных подразделений;

- Федеральный закон от 28.12.13г. №442 «Об основах социального обслуживания граждан в РФ»;

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 02.03.2016) "Об образовании в Российской Федерации";

- Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции от 13.07.2020 № 194-ФЗ);

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32;

- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», утвержденный Постановлением главного государственного врача РФ от 24.12.2020г. № 44;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденный Постановлением главного государственного врача РФ от 24.12.2020г. № 44;

СанПин 2.3.2.1324-03 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98;

СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 06.07.2011);

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции от 9 декабря 2011 г. N 880 (в ред. решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24.12.2019 N 236);

Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (в ред. приказа минздравсоцразвития от 24.11.2016г. № 901н);

Приказ министерства здравоохранения РФ от 23.09.2020г. № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»;

Постановлением Минтруда и социального развития РФ от 25.12.2003г. № 90 «Об утверждении методических рекомендаций по организации диетического (лечебного) питания в государственных (муниципальных) учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;

Приказом министерства труда и социальной защиты Ставропольского края от 20.08.2014г. № 433 «Об утверждении норм и нормативов в сфере социального обслуживания граждан в Ставропольском крае» (в ред. приказа министерства труда и социальной защиты населения Ставропольского края от 15.08.2019 N 285);

справочниками рецептур блюд и кулинарных изделий для общественного питания;

а также: Уставом учреждения, Положением ГБУСООН «Ипатовский ДДИ» и настоящим Положением.

3. Цели деятельности Пищеблока

Цели деятельности пищеблока – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием получателей социальных услуг в течение календарного года.

Основными принципами организации питания являются:

соответствие энергетической ценности;

удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

оптимальный режим питания.

4. Задачи Пищеблока

4.1. Обеспечение правильного сбалансированного питания, в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям растущего организма.

4.2. Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи, в соответствии с примерным меню.

5. Штаты Пищеблока

5.1. Штаты работников пищеблока устанавливаются в соответствии с типовыми нормативными документами ГБУСООН «Ипатовский ДДИ».

6. Организация деятельности Пищеблока

6.1. Организация питания получателей социальных услуг предусматривает выполнение режима. Для получателей социальных услуг действует 6-разовый прием пищи, а для отделения дневного пребывания – 4х разовый прием.

6.2. В учреждении действует 14-дневное перспективное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню согласовано с министерством труда и социальной защиты населения Ставропольского края и утверждено директором ГБУСООН «Ипатовский ДДИ».

6.3. На основании примерного 14-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

6.4. Раздача и прием пищи осуществляется в обеденном зале Пищеблока.

6.5. Все помещения Пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

6.6. В ГБУСОН «Ипатовский ДДИ» применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества, хранятся в специально отведенных местах и таре изготовителя.

6.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний сотрудниками Пищеблока запрещается:

принимать продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

мясо всех видов без клейма и ветеринарного свидетельства;

птицу, без ветеринарного свидетельства;

консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток

овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

6.8. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

6.9. ГБУСОН «Ипатовский ДДИ» имеет технологические карты. В случае разработки новых рецептур, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, на рецептуру оформляется штамп «Утверждено» в установленном порядке.

6.10. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно, в специально оборудованных цехах.

6.11. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

6.12. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которые хранятся в специально отведенном для этой цели месте. В конце рабочего дня обрабатываются в соответствии с СанПин 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты».

6.13. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.

6.14. На каждого работника Пищеблока должна быть заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую заносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

6.15. Ежедневно перед началом работы медицинские работники проводят осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении у работников Пищеблока гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей они к работе не допускаются.

6.16. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции не менее 100г каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную маркированную посуду с плотно закрывающимися крышками, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6.

7. Финансово-хозяйственная деятельность

7.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, входит в состав ГБУСОН «Ипатовский ДДИ» и основан на его базе.

7.2. В своей работе сотрудники пищеблока руководствуются нормативно-правовыми документами, локальными внутренними актами.

8. Управление Пищеблоком

8.1. Управление структурным подразделением осуществляется в соответствии с Уставом и настоящим положением.

8.2. Общее руководство за функционированием структурным подразделением осуществляет шеф-повар.

8.3. Шеф-повар осуществляет контроль:

за качеством и своевременной доставкой поставляемого товара в столовую сырья;

ведение отчетности;

соблюдение технологии приготовления пищи;

соблюдение норм вложения сырья, рецептур;

соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.

8.4. Доступ посторонних лиц в пищеблок запрещается. Посещение пищеблока могут осуществлять директор учреждения, в его отсутствие заместитель директора, медицинские работники, представители надзорных органов при условии соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил.

9. Ответственность

9.1. Директор ГБОУ СОН «Ипатовский ДДИ»:

несет ответственность за организацию питания получателей социальных услуг в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом учреждения и настоящим Положением.

обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания;

обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающегося на заседаниях педагогических советов, административных совещаниях;

утверждает 14-дневное меню;

контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений в пищеблоке;

контролирует соблюдение требований СанПиНа;

обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

заключает договоры на поставку питания;

следит за правильным использованием ассигнований на питание.

9.2. Заведующий продовольственным складом:

составляет заявку на продукты согласно утвержденному меню;

контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;

ведет книги учета материальных ценностей;

ежедневно выдает продукты согласно составленному меню-требованию;

ежемесячно проводит сверку с бухгалтером по питанию;

следит за санитарным состоянием, проводит ежедневную уборку складских помещений.

9.3. Воспитатели:

несут ответственность за организацию питания в группах отделения учебного проживания;

предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни получателей социальных услуг; потребности в сбалансированном и рациональном питании.

Вносят предложения по улучшению питания.

9.4. Средний медицинский персонал:

несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

ежедневно не позднее 7.30, уточняют в день питания точное количество детей;

контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

9.5. Родители (законные представители):

своевременно сообщают о болезни ребенка или его временном отсутствии в учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают учителя (воспитателя) об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

ведут разъяснительную работу со своим ребенком по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

вправе вносить предложения по улучшению организации питания;

вправе знакомится с примерным и ежедневным меню.

10. Заключительные положения

10.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора ГБУСОН «Ипатовский ДДИ».

10.2. Вопросы, не нашедшие отражения в настоящем Положении, регулируются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Структурное подразделение «Персонал кухни, столовой» может быть реорганизовано, ликвидировано в порядке, установленном трудовым законодательством Российской Федерации в связи с реорганизацией, ликвидацией Организации.

7.4. Сотрудники Пищеблока пользуются всеми правами, предусмотренными действующим трудовым законодательством Российской Федерации;

7.5. Сотрудники Пищеблока несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации:

- за обеспечение безопасности оказываемых услуг для жизни и здоровья получателей социальных услуг;

- за ненадлежащее исполнение должностных обязанностей и нарушение трудовой дисциплины;

- за разглашение профессиональной тайны, ставшей известной при оказании социально-медицинских услуг.