

Утверждаю
Директор СПб ГБУСО
Дом-интернат «Красная Звезда»
Долбунов С.В.
« 02 » « 02 » 2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о пищеблоке

**Санкт-Петербургского государственного бюджетного
стационарного учреждения социального обслуживания
«Дом-интернат ветеранов войны и труда «Красная Звезда»**

Санкт-Петербург

2022 год

1. Общие положения.

1.1. Пищеблок является структурным подразделением (далее - Подразделение) Санкт-Петербургского государственного бюджетного стационарного учреждения социального обслуживания «Дом-интернат ветеранов войны и труда «Красная Звезда» (далее – Учреждение).

1.2. Положение о пищеблоке Учреждения разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999г.;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями № 29-ФЗ от 23.12.1999г.;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;
- СанПиН 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»;
- СанПиН 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

1.3. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока Учреждения.

1.4. Подразделение создается и ликвидируется приказом директора.

1.5. Пищеблок возглавляет заведующий производством, который назначается на должность и освобождается от должности приказом директора, в соответствии с действующим законодательством.

1.6. Контроль за деятельностью пищеблока осуществляет заместитель директора по общим вопросам, старшая медицинская сестра, медицинская сестра диетическая.

1.7. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

1.8. Пищеблок в своей работе руководствуется:

- нормативными правовыми актами Российской Федерации и нормативными правовыми актами Санкт-Петербурга, регламентирующими вопросы, касающиеся социального питания Учреждения;
- приказами и распоряжениями Комитета по социальной политике;
- методическими материалами, касающимися соответствующих вопросов;
- Уставом Учреждения;
- коллективным договором;
- правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами и распоряжениями директора;
- правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;
- настоящим Положением.

2. Структура пищеблока.

2.1. Организационная структура и штатная численность пищеблока утверждается в конце текущего года на следующий год. Подразделение является самостоятельным, не входящим в состав иного подразделения. По мере деятельности подразделения, его структура может изменяться.

2.2. в состав подразделения входят следующие должности:

Заведующий производством – 1;

Заведующий складом (продовольственным) – 1;

Повар 5 разряда – 3;

Повар 4 разряда – 1;

Официант 3 разряда – 4;

Буфетчик 3 разряда – 4;

Мойщик посуды 2 разряда – 2;

Кухонный рабочий 2 разряда – 2;

Подсобный рабочий (грузчик) 2 разряда – 2.

2.3. Деятельность работников подразделения регламентируются соответствующими должностными инструкциями.

3. Основные задачи пищеблока.

3.1. Основными задачами пищеблока Учреждения является организация и обеспечение получателей социальных услуг (далее – ПСУ) рациональным и сбалансированным питанием, в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям стареющего организма, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

3.2. Выполнение норм питания и соблюдение технологии приготовления пищи в соответствии с карточками-раскладками.

4. Функция пищеблока.

4.1. В соответствии с возложенными на подразделение задачами, Пищеблок осуществляет следующие функции:

- организация и обеспечение ПСУ рациональным и сбалансированным, диетическим и лечебным питанием;
- гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- соблюдение норм закладки продуктов;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических норм;
- обеспечение сохранности продуктов питания, оборудования, инвентаря;
- обеспечение санитарного состояния пищеблока;
- использование продуктов питания по назначению;
- ведение предусмотренной действующими нормативно-правовыми актами, соответствующей документации, предоставление отчетности о деятельности пищеблока.

4.2. Питание осуществляется в соответствии с меню-раскладкой, за подписью медицинской сестры диетической, заведующего производством, заведующего складом (продовольственным), бухгалтера, и утвержденной директором Учреждения.

4.3. Продукты со склада выписываются на основании меню-требования.

4.4. Контроль за качеством, разнообразием блюд, закладка продуктов питания, соблюдение правил кулинарной обработки, соблюдение норм выхода блюд, контроль вкусовых качеств пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возлагается

на заведующего производством, медицинскую сестру диетическую и бракеражную комиссию.

4.5. Результаты проверок качества пищи, технологических режимов, соблюдения рецептур ежедневно заносится в бракеражный журнал.

4.6. Раздача пищи осуществляется через раздаточное окно пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в столовой и на отделениях.

4.7. Организация питания ПСУ предусматривает строгое выполнение режима. Для проживающих Учреждения организован четырех разовый прием пищи.

Распорядок приема пищи:

- завтрак 8:30- 9:30
- обед 13:30-14:30
- полдник 16:30-17:30
- ужин 18:30-19:30

5. Права и обязанности.

5.1. Для выполнения поставленных перед пищеблоком задач должны быть созданы следующие условия для организации питания ПСУ:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню порядок оформления заявок.

5.2. Функционирование пищеблока возможно при наличии:

- положения о пищеблоке;
- заключения надзорных органов о соответствии помещения пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям;
- четырнадцатидневного меню, утвержденного директором Учреждения.

5.3. Пищеблок для решения возложенных на него задач имеет право:

- запрашивать в установленном порядке от структурных подразделений Учреждения информацию (материалы) по вопросам, входящим в компетенцию пищеблока;
- вносить предложения по вопросам, входящим в компетенцию пищеблока;
- проводить совещания по обсуждению вопросов, входящим в компетенцию пищеблока;
- писать служебные записки о поощрении работников пищеблока,

отличившихся в работе, и о наложении взыскания на работников пищеблока, нарушивших трудовую дисциплину и должностные обязанности.

5.4. Работники пищеблока обязаны соблюдать нормы действующего законодательства.

6. Ответственность.

6.1. Подразделение несет ответственность за:

- своевременное и качественное выполнение возложенных на пищеблок задач;
- обеспечение сохранности имущества, находящегося в ведении подразделения;
- организацию работы подразделения, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю;
- соблюдение требований действующего законодательства, правил внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда, правил техники безопасности и противопожарной защиты;
- соблюдение санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами.

6.2. Работники пищеблока несут персональную ответственность за исполнение своих должностных обязанностей в объеме, предусмотренном соответствующими трудовыми договорами и должностными инструкциями. Порядок привлечения работников подразделения к ответственности определяется правилами трудового распорядка Учреждения.

6.3. Работники пищеблока могут быть привлечены к дисциплинарной, материальной, административной и уголовной ответственности в случаях и порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения, действие неограниченное.