

Приложение № 9
к приказу № 111 от 17.12.2010г.

**Положение
о пищеблоке**

ПОЛОЖЕНИЕ

ОТДЕЛЕНИЯ «ПИЩЕБЛОК»

1. Общие положения

1.1. Пищеблок является отделением административно – хозяйственной службы ГСУ СО «Медынский психоневрологический интернат», непосредственно подчиненным заместителю директора по общим вопросам.

1.2. Деятельностью пищеблока руководит заведующий производством (шеф – повар), который назначается и освобождается приказом директора учреждения.

1.3. В своей деятельности пищеблок руководствуется нормами питания для проживающих интернатов, «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», санитарными правилами, внутренними нормативными документами учреждения, приказами и распоряжениями директора, настоящим положением.

2. Цели отделения «Пищеблок»

2.1. Рациональное построение питания проживающего любого возраста, которое предусматривает содержание всех пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов и др.) в определенном сбалансированном соотношении, соответственно физиологическим потребностям организма, согласно нормам пищевых веществ и калорийности.

3. Задачи отделения «Пищеблок»

3.1. Правильное составление меню, т.е. определенного сочетания продуктов.

3.2. Соблюдение режима питания и организация приема питания.

3.3. Соблюдение работниками отделения «Пищеблока» санитарно – гигиенических требований.

3.4. Организация и соблюдения правил хранения продуктов согласно установленным санитарным нормам.

3.5. Осуществление контроля за питанием проживающих.

4. Структура отделения «Пищеблок»

4.1. Структуру отделения «Пищеблок», а также их изменения утверждает директор по представлению начальника службы подготовки и подбора кадров и заведующего производством (шеф – повара).

4.2. Обязанности между сотрудниками отделения «Пищеблок» распределяется на основе должностных инструкций, утвержденных директором учреждения.

4.3. Разграничение сфер ответственности между заведующим производством (шеф – поваром) и сотрудниками осуществляется на основании должностных инструкций. Ответственность за функционирование службы в учреждении на заведующем производством (шеф – поваре).

5. Функции отделения «Пищеблок»

5.1. Правильная организация питания.

- пищевые продукты должны соответствовать требованиям действующей нормативно – технической документации иметь санитарно – эпидемиологическое заключение;

- хранение продуктов осуществляется, согласно санитарным нормам, хранение скоропортящихся продуктов в соответствии с температурными режимами;

- обработка сырых и готовых продуктов должна проводиться отдельно в специально оборудованных цехах, использовать инвентарь с соответствующей маркировкой

- рацион питания должен включать разнообразный ассортимент продуктов, соблюдением утвержденных норм питания;
- в учреждении разработано семидневное меню на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных наборов продуктов;
- меню – раскладка должна быть разной в зависимости от возраста и заболевания, с указанием расхода продуктов и выхода блюд; для проживающих, страдающих хроническими заболеваниями, необходимо организовать щадящее питание;
- в учреждении введен 4 – кратный прием пищи с интервалами в 3 – 4 часа;

5.2. Соблюдение санитарного режима.

- в помещениях пищеблока ежедневно должна проводиться тщательная влажная уборка: подметание и мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин и унитазов;
- еженедельно с применением моющих средств моют стены, очищают стекла и осветительную аппаратуру;
- генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств;
- инвентарь для уборки обеденного зала, производственных и бытовых помещений должен быть отдельным, ведра и ветошь для уборки туалетов должны храниться в специально отведенных местах;
- мытье кухонной посуды проводится в двухсекционных моечных ваннах;
- мытье столовой посуды производится ручным способом в трех секционных ваннах или механическими моечными машинами;

5.3. Осуществление контроля за питанием проживающих.

- контроль за питанием проживающих должен осуществляться директором учреждения и медсестрой по диетпитанию;
- медсестра по диетическому питанию или дежурная медсестра должны снять пробу;
- данные о качестве блюда записываются в бракеражный журнал;

- выдача пищи должна производиться всегда в одно и то же время в соответствии с режимом дня проживающих; выдача должна осуществляться через специальное окно;

6. Права сотрудников отделения «Пищеблок»

- 6.1. Разработка плана работы отделения «Пищеблок».
- 6.2. Требование от руководителей подразделений выполнения режима питания для проживающих.
- 6.3. Изучение санитарных и норм питания.
- 6.4. Осуществление связи с другими подразделениями учреждения в пределах предоставленных полномочий.
- 6.5. Внесение предложений по совершенствованию работы, связанной с данным положением.

7. Ответственность сотрудников отделения «Пищеблок»

- 7.1. Вся полнота ответственности за выполнение возложенных настоящим Положением на отделение «Пищеблок» несет заведующий производством (шеф – повар).
- 7.2. Степень ответственности других сотрудников отделения «Пищеблок» определена должностными инструкциями.
- 7.3. Контроль за соблюдением санитарных, санитарно – гигиенических норм сотрудников отделения совместно с заведующим производством, возлагается на заместителя директора учреждения по медицинской части.