

Приложение 7
к приказу ГБУ РХ «Саяногорский
реабилитационный центр для детей»
№ 2 от 09.01.2024
«Об утверждении положений»

ПОЛОЖЕНИЕ
Государственного бюджетного учреждения Республики Хакасия
«Саяногорский реабилитационный центр
для детей с ограниченными возможностями»
о пищеблоке

1. Общие положения.

1.1. Структурное подразделение «Пищеблок» является структурным подразделением Государственного бюджетного учреждения Республики Хакасия «Саяногорский реабилитационный центр для детей» (далее - Учреждение).

1.2. Положение о пищеблоке Учреждения является локальным нормативно-правовым актом Учреждения, который определяет цели, задачи и функции структурного подразделения, его права и обязанности и взаимоотношения с другими структурными подразделениями Учреждения.

1.3. Деятельность пищеблока регламентируется Уставом Учреждения, настоящим Положением, а также иными нормативно-правовыми актами, регулирующими отношения в данной сфере.

1.4. Организация работы пищеблока осуществляется на основании утвержденного штатного расписания Учреждения, трудового законодательства и иных актов, содержащих нормы трудового права, соглашений, локальных нормативных правовых актов Учреждения.

1.5. Непосредственное руководство деятельностью пищеблока осуществляет шеф-повар.

1.6. В период временного отсутствия шеф-повара (отпуск, болезнь, командировка) его обязанности исполняет другое лицо, назначаемое приказом директора Учреждения.

1.7. Количество штатных единиц пищеблока определяется штатным расписанием Учреждения, утвержденным приказом директора Учреждения в установленном порядке.

2. Размещение и оснащение пищеблока.

2.1. Пищеблок расположен в здании Учреждения, имеет изолированный вход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со стороны двора.

2.2. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование обеспечивают соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условий труда работающих.

2.3. На территории пищеблока не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью Учреждения.

2.4. На территории Учреждения предусмотрена площадка для временной парковки транспорта.

2.5. Территория, прилегающая к пищеблоку благоустроена и содержится в чистоте.

2.6. Помещение пищеблока оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода.

2.7. Пищеблок оборудован раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей.

2.8. Устройство системы канализации соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации. Отведение производственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений.

2.9. Условия труда работников отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

2.10. Производственное помещение оборудовано приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ, строго соблюдаются технологические процессы приготовления блюд, все работы проводятся при включенной приточно-вытяжной вентиляции.

2.11. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых помещениях соответствует требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. Максимально используется естественное освещение. Показатели освещенности производственных помещений соответствуют установленным нормам.

2.12. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах.

2.13. Технологическое оборудование размещено так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

2.14. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

2.15. Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оборудования.

2.16. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнена из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

3. Задачи пищеблока.

3.1. Обеспечение получателей социальных услуг питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

3.2. Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи.

4. Организация деятельности пищеблока.

4.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима.

4.2. В Учреждении разработано примерное меню на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания.

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

4.4. Раздача пищи осуществляется в раздаточное окно пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях.

4.5. Все помещения пищеблока содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно, согласно графику уборок 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.

4.6. В Учреждении 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 в таре изготовителя.

4.7. 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; - рыбу, 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.

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

4.9. Учреждение имеет технологические карты.

4.10. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных зонах.

4.11. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

4.12. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которые хранятся в специально отведенном для этой цели месте.

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

4.14. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

4.15. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей к работе не допускаются.

4.16. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 100-150 г. каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в течение 15 минут маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение трех суток.

5. Права.

Пищеблок для осуществления своих задач имеет право:

5.1. Запрашивать и получать из всех структурных подразделений Учреждения информацию необходимую для осуществления своей деятельности.

5.2. Вносить предложения по совершенствованию работы пищеблока.

5.3. Вносить предложения директору Учреждения по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников пищеблока.

5.4. Взаимодействовать с другими структурными подразделениями Учреждения.

5.5. Осуществлять иные права, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

6. Ответственность.

5.1. Работники Учреждения, входящие в пищеблок, несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации за выполнение своих должностных обязанностей, установленных должностными инструкциями, за разглашение персональных данных работников Учреждения.

Шеф-повар



Н.С. Ломова