

**Государственное бюджетное учреждение
«Шадринский детский дом-интернат для умственно отсталых детей»**

Утверждаю

И.о. директора ГБУ «ШДД»

Н.В. Васенина

« 11 » июля 2022 г.



Положение о «пищевом блоке»

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность пищевого блока Государственного бюджетного учреждения «Шадринский детский дом-интернат для умственно отсталых детей» (далее – Учреждение)

1.2. Положение о пищевом блоке детского дома разработано в целях обеспечения полноценного организованного питания воспитанников детского дома.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 28.12.2013г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан Российской Федерации»
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.
- Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998г. №124-ФЗ
- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45, зарегистрированным Минюстом России 07.08.2008, регистрационный N 12085) (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08).
- СанПиН 2.4.3.259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09 февраля 2015 г. № 8;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.4.3.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3.685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СанПиН 3.3.6.86-21 « Общие требования по профилактике инфекционных болезней»
- Уставом и локальными актами детского дома.

1.4. Организация и рацион питания воспитанников согласуется и контролируется органами Роспотребнадзора.

1.5. Настоящее Положение вступает в силу со дня его утверждения директором детского дома. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся по мере необходимости и утверждаются директором детского дома.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Основными задачами пищеблока являются:

2.1. Обеспечение правильным и рациональным питанием воспитанников.

- организация учета продуктов питания.
- соблюдение нормы расхода сырья и полуфабрикатов.
- соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.
- решение в пределах своей компетенции иных задач.

2.2. Основными функциями пищеблока являются:

1. Обеспечение своевременного приготовления и раздачи пищи.
2. Ведение технологического процесса приготовления пищи.
3. Обеспечение разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий.
4. Составление заявки на необходимое оборудование, посуду для пищеблока.
5. Согласование заявок на поставку продуктов питания.
6. Составление меню - требование, учитывая необходимые суточные потребности воспитанников в питании, а также меню-раскладку каждого блюда.
7. Осуществление контроля за правильным отпуском готовой продукции в соответствии с нормами выходов, предусмотренными действующим сборником рецептур, блюд и кулинарных изделий.
8. Обеспечение выполнения плановых заданий, соблюдение установленной технологии, сохранность и эффективное использование имеющегося оборудования.

3. СТРУКТУРА ПИЩЕБЛОКА

3.1. Пищеблок детского дома расположен в здании детского дома и имеет следующие отдельно выделенные помещения:

- обеденный зал;
- варочный цех;
- мясо - рыбный цех ;
- моечная для столовой посуды и кухонной посуды ;
- овощной цех ;
- кондитерский цех;
- склад суточного запаса;
- служебное помещение для персонала ;
- помещение для уборочного инвентаря;
- санитарно-гигиеническое помещение ;
- обеденный зал.

3.2. В кадровую структуру пищеблока детского дома входят следующие штатные специалисты детского дома:

- шеф-повар;
- повар;
- кухонный рабочий;
- мойщица посуды;
- изготовитель пищевых полуфабрикатов.

3.3. Должностные обязанности и рабочие функции каждого специалиста определяются должностными инструкциями работников, утвержденных директором детского дома.

3.4. Сотрудники пищеблока детского дома осуществляют работу в соответствии с утвержденным графиком работы.

3.5. Текущее руководство пищеблоком осуществляется шеф-поваром, который назначается и освобождается от должности директором детского дома. В прямом подчинении шеф-повара находятся повара и сотрудники по кухне.

3.6. Оперативное руководство работой всех сотрудников пищеблока осуществляет заместитель директора детского дома по административно-хозяйственной части.

3.6. Работники пищеблока обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в служебном помещении для персонала;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; - не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

3.7. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

3.8. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

3.9. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.УЧЕТНО-ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Вся учетно-отчетная документация (журналы) должна быть прошнурована, пронумерована и скреплена печатью директора детского дома.

5.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

- 5.1. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:
 - Производственные помещения полностью оснащены необходимым оборудованием(торгово-технологическим,холодильным,весоизмерительным)инвентарём;
 - Разработан и утвержден режим работы пищеблока ,график приема пищи в соответствии с меню.
- 5.2 Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем Учреждения и медицинской сестрой по диетпитанию.
- 5.3 Продукты со склада выписываются на основании меню-требования.
- Контроль за качеством питания ,закладка продуктов, соблюдения правил технологического приготовления блюд, бракераж блюд возлагается на комиссию по бракеражу готовой продукции.
- 5.4 Каждому воспитаннику Учреждения предоставляется шестиразовое питание.
- 5.5 Для надлежащего функционирования пищеблока Учреждения сотрудники обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту в помещениях пищеблока, сохранность имущества Учреждения, а также гигиенические нормы.

- 5.6 Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель Учреждения.

6. Режим работы пищеблока Учреждения

- 6.1 Режим работы пищеблока осуществляется согласно графика :

1 смена: Завтрак - 08.00
2-завтрак - 10.00
Обед - 12.30
Полдник - 15.30
Ужин - 18.30
2-ужин - 19.45

2смена: Завтрак - 8.30
2-завтрак - 10.15
Обед - 13.00
Полдник - 16.00
Ужин - 19.00
2- ужин - 20.00

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПИЩЕБЛОКА

7.1. Работники пищеблока несут персональную ответственность за ненадлежащее выполнение должностных инструкций.

7.2. Общий контроль работы по организации деятельности пищеблока осуществляет директор детского дома.

7.3. Контроль над соответствием технологии производства и приготовления пищи осуществляется шеф-поваром.

7.4. Общий контроль над рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляют территориальные органы Роспотребнадзора.