

УТВЕРЖДАЮ
Директор Государственного бюджетного
учреждения «Лесниковский дом-интернат для
престарелых и инвалидов»

Е.А. Мыльников
« 30 » 04 2015г.



Положение о пищеблоке ГБУ «Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока ГБУ «Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов».
- 1.2. Основными задачами является организация и обеспечение получателей социальных услуг рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Участники организации деятельности пищеблока

- 2.1. Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация, заведующая складом, медицинская сестра, шеф-повар, повара, официант, изготовитель пищевых полуфабрикатов, мойщик посуды Учреждения.
- 2.2. Единые требования для всех участников организации питания – знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно - эпидемиологических норм.
- 2.3. График работы работников пищеблока составляется на каждый месяц и утверждается руководителем Учреждения.
- 2.4. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

3. Организация деятельности пищеблока

- 3.1. В Учреждении в соответствие с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания получателей социальных услуг:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню, порядок оформления заявок.
- 3.2. Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем Учреждения.
- 3.3. На основании меню-требования выписываются продукты со склада.
- 3.4. Контроль за качеством, разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, соблюдением норм выхода блюд, за

вкусовыми качествами пищи, санитарное состояние пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру и бракеражную комиссию.

3.5. Результаты проверок качества пищи, соблюдения технологии приготовления пищи ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Функционирование пищеблока возможно при наличии:

- Положения о пищеблоке;
- Примерного семидневного меню, утвержденного руководителем Учреждения.

3.7. В компетенцию руководителя Учреждения по организации деятельности пищеблока входит:

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- при поступлении на работу все работники пищеблока проходят вводный инструктаж по охране труда, с оформлением необходимых записей в журнале, знакомятся с Уставом Учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.
- обеспечение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение материально-технической базы пищеблока и своевременной организации ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ выполнения норм питания;

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