

Приложение № 1
к приказу ГКУ ЦССВ «Маяк»
от 14.08.2019 № 246а

“Утверждаю”
Директор ГКУ ЦССВ “Маяк”
Л.П.Музякова



Положение о пищеблоке ГКУ ЦССВ “Маяк”

1. Общие положения

Настоящее положение определяет организационную основу деятельности пищеблока ГКУ ЦССВ “Маяк”. Целью функционирования пищеблока является организация 6-разового рационального питания воспитанников в соответствии с современными научными подходами, действующими нормативами питания.

В своей деятельности работники пищеблока руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, к условиям, срокам хранения скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания детей в образовательных организациях, должностной инструкцией, Правилами внутреннего трудового распорядка и настоящим Положением.

К работе повара, подсобного рабочего, кладовщика допускаются лица, достигшие 18 лет, прошедшие медицинское обследование, знающие должностную инструкцию, настоящее Положение и прошедшие инструктаж по технике безопасности на право допуска к самостоятельной работе. Работники пищеблока должны быть подробно ознакомлены с кругом своих задач, а также хорошо знать правила оказания первой помощи пострадавшим от несчастного случая.

Работники пищеблока непосредственно подчиняются директору, заместителю директора по медицинской части, начальнику административно-хозяйственного отдела.

1. Предмет и цель деятельности.

Основными целями организации питания являются:

- соответствие энергетической ценности блюд, физиологическим потребностям организма.

- удовлетворение физиологических потребностей организма в питательных веществах;
 - оптимальный режим питания. Для достижения цели пищеблок осуществляет следующие виды деятельности:
 - приготовление завтраков, вторых завтраков, обедов, полдников, ужинов.
- Время работы пищеблока с 6.30 до 19.30 час.

2. Организации рабочего пространства пищеблока.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

Помещение пищеблока располагается на первом этаже с обязательным отдельным выходом на хозяйственный двор.

Помещение пищеблока включает:

- горячий цех;
- холодный цех;
- мясо-рыбный цех;
- овощной цех;
- пирожковый цех;
- моечная столовой и кухонной посуды;
- охлаждаемая камера или холодильный шкаф;
- низкотемпературная камера;
- кладовые овощей и сухих продуктов;
- помещение для хранения тары.

Помещение кухни имеет естественное освещение (окна, с форточками) и вентиляционную систему.

3. Требование к оборудованию пищеблока.

В помещении пищеблока установлено технологическое оборудование, работающее на электричестве, холодильники, морозильники, мясорубки, плиты, пароконвекционные печи, блендер, овощечистка, весы, слайсер, тестомесильная машина, мармит, водонагреватель, овощерезка протирочная

машина. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные разделочные столы. Ручки ножей и разделочные доски должны быть без щелей и зазоров, гладко выструганные. Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

Технологическое оборудование, инвентарь, кухонная посуда должны быть выполнены из материалов, разрешённых органами и учреждениями Роспотребнадзора в установленном порядке. Кухонная посуда должна быть из нержавеющей стали. Не допускается использование эмалированной посуды с трещинами или отбитой эмалью.

Весь кухонный инвентарь и инструмент (сковороды, кастрюли, ножи, черпаки и т.д.) должны иметь исправные и надёжно закрепленные ручки.

Обнаруженные при подготовке к работе неисправности в кухонном оборудовании, в инвентаре, инструменте, до начала работы необходимо устранить или, при невозможности их устранения своими силами, сообщить администрации.

4. Требования к приему и хранению пищевой продукции.

Поступающие на пищеблок пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность и находиться в исправной чистой таре. Качество продуктов проверяет заведующий складом пищевых продуктов (в его отсутствие - кладовщик) и медицинская сестра диетическая. Заведующий складом (кладовщик) делает запись в бракеражном журнале сырых продуктов. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений не допускается принимать: продовольственное сырьё и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо всех видов с/х животных без клейма и ветеринарного свидетельства; с/х птицу и рыбу без ветеринарного свидетельства, яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзам, консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, балки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты, заражённые амбарными вредителями и механическими примесями; овощи и фрукты с признаками гниения и наличием плесени; грибы; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества продукции домашнего изготовления.

Хранение продуктов следует организовывать в кладовых помещениях либо в таре поставщика. Продуктовые кладовые не используются для складирования хозяйственного инвентаря.

Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовых для сухих продуктов, оборудованных стеллажами; овощи в кладовой для овощей; скоро- и особо скоропортящиеся продукты - в холодильных камерах, снабжённые термометрами. Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными санитарными правилами для конкретных видов продукции.

В пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

5. Организации деятельности

4.1. Получение сотрудниками (помощники воспитателей) ГКУ ЦССВ «Маяк» горячего питания осуществляется в соответствии с утвержденным режимом дня.

4.2 Ежедневное меню составляется медицинской сестрой диетической и шеф-поваром на базе цикличного 28-дневного меню, утвержденного директором учреждения и согласованного с органами Роспотребнадзора в ВАО города Москвы.

4.2.1. Питание воспитанников организуется согласно поданным заявкам на питание не позднее чем за сутки до формирования заявки на поставку продуктов питания.

4.3. Ежедневный учет воспитанников, получающих питание, ведет медицинская сестра постовая и дежурная м\с.

4.4. Отпуск питания из пищеблока осуществляется буфетчикам, которые организуют его в специально оборудованных помещениях для приема пищи - буфетах в соответствии с графиком питания (накрывают столы, раздают пищу, моют посуду, проводят уборку зоны питания детей и др.).

4.5. Воспитатели групп контролируют прием пищи детьми, обучают их правильно пользоваться столовыми приборами и поведению за столом.

4.6. Медицинская сестра диетическая наряду с шеф-поваром учреждения несет ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических норм, режим и качества питания воспитанников, в том числе ведение журналов.

4.7. Медицинской сестрой диетической ежедневно ведется следующая документация по питанию: -28-дневное меню по возрастам (3-7 лет, 7-12 лет,

12-18 лет) и технологические карты в соответствии с нормами обеспечения питанием по возрастным группам; - «Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал)»; - «Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок»; - меню-раскладка; - накопительная ведомость расхода продуктов на одного ребенка; - приказы и заявления сотрудников на питание; - приказы по питанию (локальные акты учреждения), журнал генеральных уборок.

4.8. Бухгалтер по питанию ежемесячно проводить сверку табеля списка питающихся сотрудников с табелем учета рабочего времени.

4.9.1 Снятие остатков, учет пищевой продукции.

4.9. Для обеспечения деятельности пищеблока, соблюдения гигиенического состояния, на основании приказа и штатного расписания, утвержденные директором, принимаются следующие работники:

Шеф-повар:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- организует работу сотрудников пищеблока;
- получает суточный набор продуктов со склада и выдает их поварам, в соответствии с меню;
- принимает участие в работе Совета по питанию;

Повар:

- готовит пищу согласно утвержденному меню;
- соблюдает правила пользования технологическим оборудованием, технику безопасности и охрану труда на рабочем месте.
- соблюдает режим выдачи питания в буфеты.

Кухонный рабочий:

- обеспечивает уборку пищеблока, мытье полов после каждого приготовления пищи, влажная уборка каждый день, генеральная уборка помещений проходит один раз в месяц.
- чистку овощей и т.п.;
- кухонное оборудование содержит в чистоте;

- соблюдает правила пользования технологическим оборудованием, технику безопасности и охрану труда на рабочем месте.

Заведующий складом продуктов питания: - отвечать за своевременность доставки на склад получаемых продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент;

- проводить прием продуктов на склад в строгом соответствии с условиями Государственных контрактов на поставку продуктов питания, хлеба и хлебобулочных изделий, воды бутилированной, проверяет наличие сопроводительной документации;

- выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 дня, предшествующего указанному в меню;

- входит в составе комиссии по приемке товаров;

- ведет установленную документацию по направлению деятельности.

Кладовщик:

- получает и перевешивает поступающие на склад продукты питания;

- отвечает за хранение продуктов питания, соблюдением положенного температурного режима и влажности воздуха с фиксацией показателей в журналах;

- выдает продукты шеф-повару согласно меню-требованию.

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачёта.

Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров возлагается на старшую медицинскую сестру учреждения. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- волосы коротко подстрижены или убраны под головной убор.

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведённом месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной инфекции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить старшей медицинской сестре и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.
- явиться дежурной м\с для внесения отметки в “Журнал здоровья” до начала рабочей смены.

Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застёгивать спецодежду булавками;
- принимать пищу на рабочем месте.

7. Управление пищеблоком.

Взаимоотношения работников пищеблока ГКУ ЦССВ «Маяк», возникающие на основе трудового договора, регулируются трудовым законодательством РФ. Работники пищеблока должны соответствовать требованиям квалификационной характеристики, обязаны соблюдать, настоящее положение, должностные инструкции и локальные нормы и акты. Руководство структурным подразделением осуществляет шеф-повар.

Шеф-повар осуществляет контроль:

- за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья сырья;
- за ведением отчетности;
- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за соблюдением норм вложения сырья, рецептур;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима;
- за исправностью технологического оборудования;
- за своевременным пополнением материально-техническим обеспечением пищеблока;

- за соблюдением законодательства и исполнением приказов по направлению деятельности.
- Ведет "Журнал здоровья"

8. Права и обязанности сотрудников пищеблока.

Работники пищеблока обязаны:

- соблюдать нормы и правила техники безопасности, противопожарной безопасности.
- выполнять правила внутреннего трудового распорядка.
- строго соблюдать технологию приготовления пищи.

Работники пищеблока имеют право:

- обращаться к администрации за разъяснениями, если недостаточно известны способы выполнения порученной работы;
- получая новую работу, требовать инструктажа по ее безопасному выполнению;
- проходить обучение и повышать квалификационный уровень.
- требовать от администрации положенной спецодежды и спец.обуви, защитных средств;
- не работать с неисправными инструментами;
- сообщать администрации о замеченных недостатках и неисправностях на рабочем месте и не приступать к работе без разрешения;
- при несчастном случае немедленно сообщать администрации и обращаться за медицинской помощью;
- требовать обеспечения рабочего места средствами пожаротушения;
- прекратить работу если:
 - а) возник пожар вблизи рабочего места;
 - б) произошел несчастный случай с рабочим или рядом с его рабочим местом.

9. Контроль за деятельностью пищеблока.

Контроль за деятельностью пищеблока, организацией рационального питания и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляет заместитель директора по медицинской части и старшая м\с. Контроль за соответствием технологии производства и приготовления пищи осуществляется бракеражной комиссией и Советом по питанию учреждения.

10. Заключительные положения.

Настоящее Положение действует с момента его утверждения директором ГКУ ЦССВ «Маяк» до замены новым. По мере необходимости в настоящее Положение могут вноситься дополнения и изменения.