

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
ГБУ ЦССВ «Центральный»
от «22» июля 2024г. № 152-од
Т.Ю. Телегиной



**ПОЛОЖЕНИЕ
о Пищеблоке**

**Государственного бюджетного учреждения города Москвы
Центр содействия семейному воспитанию «Центральный»
Департамента труда и социальной защиты населения города Москвы**

1. Общие положения

1.1. Пищеблок является структурным подразделением государственного бюджетного учреждения города Москвы Центр содействия семейному воспитанию «Центральный» Департамента труда и социальной защиты населения города Москвы (далее – Учреждение).

1.2. Пищеблок создается и ликвидируется приказом директора Учреждения.

1.3. Непосредственное руководство деятельностью пищеблока осуществляет заведующий производством, в отсутствие заведующего производством исполняет обязанности технолог продукции и организации общественного питания на территории обособленного структурного подразделения.

1.4. Заведующий производством, технолог продукции и организации общественного питания и работники пищеблока назначаются на должность и освобождаются от занимаемой должности приказом директора Учреждения в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.5. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего производством, технолога продукции и организации общественного питания и работников пищеблока регламентируются должностными инструкциями, утверждаемыми руководителем Учреждения.

1.6. Отдел осуществляет свою деятельность во взаимодействии со всеми структурными подразделениями Учреждения, а также в пределах своей компетенции со сторонними органами и организациями.

1.7. В своей деятельности пищеблок руководствуется:

- Конституцией Российской Федерации;
- Документами, принятыми международным договором Российской Федерации или в соответствии с международным договором Российской Федерации, в том числе решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции»;

- Федеральными конституционными законами, федеральными законами, нормативными правовыми актами Российской Федерации и иными актами, а также нормативными правовыми актами, регулирующими отношения в сфере организации питания, качества пищевой продукции и санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01».

- Нормативными правовыми актами города Москвы и актами Департамента труда и социальной защиты населения города Москвы в сфере организации питания, в том числе устанавливающими нормы питания получателей социальных услуг в государственных организациях социального обслуживания города Москвы;

- Разъяснениями требований санитарных правил, инструкциями, методическими рекомендациями, рекомендациями, письмами Роспотребнадзора и Управления Роспотребнадзора по г. Москве;

- Правилами и нормами охраны труда и техники безопасности;

- Уставом Учреждения;

- Положением об Учреждении;

- Коллективным договором Учреждения;

- Кодексом этики и служебного поведения работников Учреждения;

- Правилами внутреннего трудового распорядка Учреждения;

- Приказами и локальными нормативными актами Учреждения;

- Настоящим Положением.

1.8. Организация и рацион питания воспитанник разрабатывается Учреждением самостоятельно, согласуется директором учреждения.

2. Структура пищеблока

2.1. Структуру и количество штатных единиц отдела утверждает директор Учреждения по согласованию с Департаментом труда и социальной защиты населения города Москвы.

2.2. Руководство и координацию деятельности отдела осуществляет заведующий производством, заведующий обособленным структурным подразделением. Контроль питания детей – врач-педиатр, технолог продукции и организации общественного питания.

3. Основные задачи пищеблока

3.1. Обеспечение воспитанников Учреждения сбалансированным, здоровым и полноценным питанием.

3.2. Обеспечение качества и безопасности приготовленной пищи, продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи.

3.3. Организация учета и хранения продовольственного сырья и продуктов питания.

3.4. Соблюдение нормы расхода сырья.

3.5. Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

3.6. Осуществление производственного контроля.

4. Основные функции пищеблока

4.1. Обеспечение своевременного качественного приготовления и раздачи пищи.

4.2. Соблюдение и ведение технологического процесса приготовления пищи.

4.3. Составление 28-ми дневного меню – требования, учитывая необходимые суточные потребности воспитанников в питании, а также меню-раскладку каждого блюда.

При составлении меню используются:

- Утвержденный среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- 28-ми дневное меню, утвержденное директором;

- Утвержденный объем порций для каждой возрастной группы.

При составлении меню учитываются:

- Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- Данные о химическом составе продуктов и блюд;

- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

На основании примерного 28-ми дневного меню ежедневно составляется меню для детей от 1 до 1,5 лет, для детей от 1,5 до 3 лет и детей от 3 до 7 лет и утверждается директором.

Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Детям от 0 до 1 года питание назначает врач.

Воспитанники получают шестизразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом:

- завтрак составляет – 20%,
- второй завтрак – 5%,
- обед – 35%,
- полдник – 15%,
- ужин – 20%,
- второй ужин – 5%

Организация питания воспитанников осуществляется в столовых в групповых блоках под руководством воспитателя, помощника воспитателя, младшего воспитателя, медицинской сестры и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанников.

4.4. Обеспечение разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий.

4.5. Ведение и анализ накопительной ведомости и иной установленной документации.

4.6. Осуществление контроля за правильным отпускem готовой продукции в соответствии с нормами выходов, предусмотренными действующим сборником рецептов, блюд и кулинарных изделий после проведения контроля бракеражной комиссией.

4.7. Осуществление контроля за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

4.8. Хранение документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции.

4.9. Осуществление входного контроля поступающих продовольственного сырья и пищевых продуктов, недопущение к приему продуктов с признаками недоброкачества и продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющих маркировки (в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством).

4.10. Обеспечение хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, соблюдая товарное соседство.

4.11. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

4.12. Обеспечение соблюдения и контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработка и реализация мер по устранению выявленных нарушений.

4.13. Осуществление отбора суточных проб и их хранение в соответствии с установленными требованиями:

- Выдача готовой пищи по группам производится на пищеблоке строго по графику, после снятия медицинским работником (бракеражной комиссией) пробы и записи в журнал бракеража готовой пищевой продукции результатов оценки готовых блюд.

- При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

- Суточные пробы готовых блюд хранятся 48 часов.

4.14. Проведение ежедневной уборки и систематической генеральной уборки с последующей дезинфекцией в помещениях пищеблока. Контроль за наличием и состоянием маркировки уборочного инвентаря.

4.15. Обеспечение мойки посуды и кухонного инвентаря в соответствии с установленными требованиями. Контроль за наличием и состоянием маркировки кухонного инвентаря.

4.16. Осуществление сбора отходов в соответствии с установленными требованиями.

4.17. Осуществление контроля за состоянием и функционированием технологического и холодильного оборудования на пищеблоке и складе.

4.18. Ведение документации, контролирующей работу пищеблока:

- гигиенический журнал;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности складских помещений;
- контроль за соблюдением питьевого режима в группах.

4.19. Информирование руководства Учреждения о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

5. Права

5.1. Взаимодействовать по вопросам, относящимся к компетенции пищеблока, со всеми структурными подразделениями Учреждения, а также сторонними органами и организациями.

5.2. Запрашивать и получать от всех структурных подразделений материалы и сведения, необходимые для выполнения функций, возложенных на пищеблок.

5.3. Представлять на рассмотрение руководства предложения по повышению эффективности и совершенствованию деятельности пищеблока и процессов взаимодействия с другими структурными подразделениями Учреждения.

5.4. Сообщать руководству обо всех недостатках, выявленных в процессе работы, и вносить предложения по их устранению.

5.5. Повышать квалификацию и профессиональный уровень.

4.6. Требовать от руководства Учреждения создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции и хранения продовольственного сырья и продуктов питания.

6. Ответственность

6.1. За несвоевременное и некачественное выполнение возложенных на пищеблок задач.

6.2. За несоблюдение законодательства в области курируемых вопросов.

6.3. Всю полноту ответственности за качество и своевременность выполнения возложенных настоящим Положением на пищеблок задач и функций несет заведующий производством, в отсутствие заведующего производством исполняет обязанности технолог продукции и организации общественного питания.

6.4. Работники отдела несут персональную ответственность в пределах должностных обязанностей, определенных трудовым договором и должностной инструкцией.

6.5. Работники отдела могут быть привлечены к дисциплинарной, материальной, административной, уголовной ответственности в случае и в порядке, предусмотренных законодательством.

7. Заключение

7.1. Настоящее Положение является обязательным к исполнению всеми лицами, ответственными за питание в Учреждении.

7.2. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом директора Учреждения.

7.3. Контроль за соблюдением настоящего Положения возлагается на заведующего производством, технолога продукции и организации общественного питания, врача-педиатра, заведующего обособленным структурным подразделением.