

Приложение к приказу
государственного учреждения Тульской области
«Социально-реабилитационный центр для
несовершеннолетних №3»
от 14 июля 2023 № 207-СК

УТВЕРЖДЕНО:
И.о. директора ГУ ТО
«Социально-реабилитационный центр для
несовершеннолетних №3»
Федина А.А.



**Положение
об организации работы пищеблока в
государственном учреждении Тульской области
«Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних № 3»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Работники пищеблока государственного учреждения Тульской области «Социально-реабилитационного центра для несовершеннолетних №3» (далее Учреждение) подчиняются непосредственно директору, в его отсутствие заместителю директора.

1.2. В пищеблоке осуществляют свою работу: повар, кухонный рабочий, которые назначаются и освобождаются от занимаемой должности приказом директором, в соответствии с действующим законодательством.

1.3. Контроль за деятельностью пищеблока осуществляется директором Учреждения, медицинской сестрой, медицинской сестрой диетической, заведующим хозяйством.

1.4. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

1.5. Пищеблок в своей работе руководствуется:

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. No 32;

-
- нормативно-правовыми актами Российской Федерации;
- нормативно-правовыми актами органов государственной власти Тульской области;
- приказами и распоряжениями Министерства труда и социальной защиты Тульской области;
- правилами внутреннего трудового распорядка;
- правилами и нормами охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты;

- коллективным договором Учреждения;
- Уставом Учреждения;
- настоящим Положением.

2. СТРУКТУРА ПИЩЕБЛОКА

2.1. В штатную численность пищеблока входят следующие должности: повар, кухонный рабочий.

2.4. Деятельность работников пищеблока регламентируется соответствующими должностными инструкциями.

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ПИЩЕБЛОКА

3.1. Основной задачей пищеблока является организация и обеспечение получателей социальных услуг диетическим, лечебным, рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

4. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА

4.1. В соответствии с возложенными задачами, Пищевая служба осуществляет следующие функции:

- организация и обеспечение получателей социальных услуг диетическим, лечебным, рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- соблюдение норм закладки продуктов;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических норм;
- обеспечение сохранности продуктов питания, оборудования, инвентаря;
- обеспечение санитарного состояния пищеблока;
- использование продуктов питания по назначению;
- ведение предусмотренной действующими нормативно-правовыми актами, соответствующей документации, предоставление отчетности о деятельности пищеблока.

4.2. Питание осуществляется в соответствии с меню-раскладкой, за подписью медицинской сестры диетической, повара, кладовщика, бухгалтера и утверждается директором Учреждения.

4.3. Продукты со склада выписываются на основании меню-требования.

4.4. Контроль за качеством, разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, соблюдение правил кулинарной обработки, соблюдение норм выхода блюд, контроль вкусовых качеств пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру диетическую и бракеражную комиссию.

4.5. Результаты проверок качества пищи, технологических режимов, соблюдение рецептур ежедневно заносится в бракеражный журнал.

4.6. Раздача пищи осуществляется через раздаточное окно пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в жилых ячейках стационарного

отделения.

4.7. Каждому несовершеннолетнему находящемуся на социальном обслуживании в стационарном отделении социальной реабилитации предоставляется пятиразовое питание.

Режим выдачи готовых блюд с пищеблока осуществляется согласно графика:

В учебные дни (для разных возрастных групп):

Завтрак с 7.15 до 8.15

Обед с 12.20 до 14.00

Полдник с 15.00 до 15.30

Первый ужин с 18.00 до 18.15

Второй ужин с 19.30 до 19.40

В выходные, праздничные дни и каникулярное время (для разных возрастных групп)

Завтрак с 8.25 до 8.35

Обед с 12.30 до 12.50

Полдник с 15.10 до 15.20

Первый ужин с 18.00 до 18.15

Второй ужин с 19.30 до 19.40

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

5.1. Для выполнения поставленных перед пищеблоком задач должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню, порядок оформления заявок.

5.2. Функционирование пищеблока возможно при наличии:

- положение о пищеблоке;
- заключения надзорных органов о соответствии помещения пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям;
- примерного четырнадцатидневного меню, утвержденного директором Учреждения.

5.3. Пищеблок для решения возложенных на него задач имеет право:

- запрашивать в установленном порядке от структурных подразделений Учреждения информацию (материалы) по вопросам, входящим в его компетенцию;
- вносить предложения по вопросам, входящим в свою компетенцию;
- проводить совещание по обсуждению вопросов, входящих в компетенцию пищеблока;

5.4. Работники пищеблока обязаны соблюдать нормы действующего законодательства.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

6.1. Подразделение несет ответственность за:

- своевременное и качественное выполнение возложенных на пищеблок задач;
- обеспечение сохранности имущества, находящегося в ведении пищеблока;
- организацию работы пищеблока, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений руководства, действующих нормативно-

правовых актов по своему профилю;

- соблюдение требований действующего законодательства, правил внутреннего распорядка охраны труда, правил техники безопасности и противопожарной защиты;

- соблюдение санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами.

6.2. Работники подразделения несут персональную ответственность за исполнение своих должностных обязанностей в объеме, предусмотренном соответствующими трудовыми договорами и должностными инструкциями. Порядок привлечения сотрудников подразделения к ответственности определяется правилами трудового распорядка Учреждения.

6.3. Работники пищеблока могут быть привлечены к дисциплинарной, материальной, административной и уголовной ответственности в случаях и порядке, установленном действующим законодательством.