

22.02

**Государственное бюджетное учреждение
«Городецкий психоневрологический интернат»**

ПРИКАЗ

« 21 » февраля 2022г.г. Городец

№ 80

Об утверждении Положения о пищеблоке
государственного бюджетного учреждения «Городецкий психоневрологический интернат»

В целях приведения деятельности государственного бюджетного учреждения «Городецкий психоневрологический интернат» в соответствие с действующим законодательством и Структурой ГБУ «Городецкий ПНИ», утвержденной приказом директора от 02.09.2021 г. № 302 «Об утверждении структуры ГБУ «Городецкий психоневрологический интернат »

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение о пищеблоке государственного бюджетного учреждения «Городецкий психоневрологический интернат» (приложение №1 к настоящему приказу).
2. Ввести Положение в действие 22 февраля 2022 года.
3. Ответственность за реализацию Положения возложить на заместителя директора по общим вопросам.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



С.Б. Поздняков

Проект приказа от 21.02.2022 г. №80 «Об утверждении Положения о пищеблоке государственного бюджетного учреждения «Городецкий психоневрологический интернат» согласован:

Заместитель директора
по общим вопросам

 Е.А. Щечилина

И. о. заместителя директора
по медицинской части

 А.М. Дяченко


Заместитель директора по
административно-хозяйственной части

 А.А. Абрамов

Главный бухгалтер

 Г.Л. Клячина

Начальник юридического отдела


 В.В. Гришин

И.о. начальника отдела кадров

А.А. Дурандина

С приказом от 21.02.2022 г. № 80 «Об утверждении Положения о пищеблоке государственного бюджетного учреждения «Городецкий психоневрологический интернат» ознакомлены:

Шеф-повар

 М.Л. Волкова

Медицинская сестра по диетпитанию

 Ю.В. Мищенко

**Положение о пищеблоке
государственного бюджетного учреждения «Городецкий
психоневрологический интернат»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности пищеблока по организации питания в ГБУ «Городецкий ПНИ» (далее – Пищеблок).

1.2. Пищеблок является структурным подразделением ГБУ «Городецкий ПНИ» и предназначен для обеспечения 5-ти разовым питанием получателей социальных услуг, проживающих в Учреждении. Пищеблок предназначен для организации питания сотрудников Учреждения.

1.3. В своей деятельности Пищеблок руководствуется:

- - Конституцией Российской Федерации;
- Гражданским кодексом Российской Федерации;
- Федеральным законом от 20.07.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральным законом РФ от 28.12.2013г. №442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»;
- Постановлением Правительства Нижегородской области от 24.12.2015г. № 864 «Об утверждении Порядка предоставления социальных услуг поставщиками социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания гражданам пожилого возраста и инвалидам»;
- Нормативно-правовыми актами и методическими материалами по вопросам организации общественного питания;
- Локальными нормативными актами: приказами и распоряжениями директора Учреждения, должностными инструкциями, настоящим Положением и другими.

1.4. Деятельность пищеблока осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, сочетания единоначалия в решении вопросов служебной деятельности и коллегиальности при их обсуждении, персональной ответственности работников за надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей и отдельных поручений руководителя Пищеблока – шеф-повара.

1.5. Должностной и численный состав работников Пищеблока определяется штатным расписанием в соответствии с целями, задачами и объемом деятельности.

- 1.6. Деятельностью Пищеблока руководит шеф-повар, который непосредственно подчиняется заместителю директора по общим вопросам.
- 1.7. Шеф-повар и другие работники Пищеблока назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим трудовым законодательством Российской Федерации.
- 1.8. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность шеф-повара и других работников Пищеблока регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором Учреждения.
- 1.9. На должность шеф-повара назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет.
- 1.10. Шеф-повар осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью Пищеблока. В рамках должностной инструкции осуществляет контроль оказания услуг питания получателям социальных услуг.
- 1.11. В период отсутствия шеф-повара, его обязанности исполняет другой работник Пищеблока, временно назначаемый на эту должность приказом директора Учреждения.
- 1.12. Шеф-повар или лицо, исполняющее его обязанности, имеют право подписи документов, направляемых от имени Пищеблока по вопросам, входящим в его компетенцию.
- 1.13. Пищеблок осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями учреждения, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.
- 1.14. Пищеблок создается, реорганизуется и ликвидируется на основании приказа директора Учреждения.

2. Структура Пищеблока.

- 2.1. В состав подразделения входят следующие должности: шеф-повар, повар, младший повар, кондитер, изготовитель пищевых полуфабрикатов, официант, мойщик посуды, кухонный рабочий, заведующий продовольственным складом, грузчик.
- 2.2. Деятельность работников подразделения регламентируется соответствующими должностными инструкциями.

3. Основные задачи Пищеблока по организации питания.

- 3.1. Основными задачами Пищеблока являются:
 - 3.1.1. Обеспечение получателей социальных услуг питанием, в том числе диетическим, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - 3.1.2. Предупреждение и профилактика среди получателей социальных услуг заболеваний, связанных с фактором питания;
 - 3.1.3. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- 3.1.4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 3.1.5. Организация питания, соответствующего гигиеническим требованиям, а также санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам;
- 3.1.6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов;
- 3.1.7. Организация обслуживания горячим 5-ти разовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин и поздний ужин) по циклическому 14 дневному меню, с учетом сезонности (весенне-летний и осенне-зимний период).
- 3.1.8. Организация обслуживания горячим питанием сотрудников.

4. Функции пищеблока.

4.1. В соответствии с возложенными на подразделение задачами, Пищеблок осуществляет следующие функции:

- организация и обеспечение получателей социальных услуг рациональным и сбалансированным питанием, в том числе диетическим;
- гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- соблюдение норм закладки продуктов;
- соблюдение утвержденного 14-ти дневного меню;
- 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-требованием, за подписью медицинской сестры по диетпитанию, шеф-повара, зав.прод.складом (кладовщика), бухгалтера, согласованным заместителем директора по общим вопросам и утвержденным директором Учреждения.

4.3. Продукты со склада выдаются на основании требования на выдачу продуктов питания, по мере необходимости по требованию-накладной на внутреннее перемещение и иные цели, для работы поваров используют меню-требование.

4.4. Контроль за качеством, разнообразие блюд, закладка 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 шеф-повара, медицинскую сестру по диетпитанию.

4.5. Результаты проверок бракеражной комиссией качества пищи, технологических режимов, норм выхода блюд ежедневно заносится в бракеражный журнал.

4.6. Раздача пищи на корпуса и в обеденный зал осуществляется через раздаточное окно Пищеблока, а прием пищи происходит в столовой и в отделениях.

4.7. Каждому получателю социальных услуг Учреждения предоставляется пятиразовое питание(завтрак, обед, полдник, ужин и поздний ужин).

4.8.Режим работы пищеблока осуществляется согласно графика:

Завтрак на корпуса - 08.00-08.30

Завтрак в обеденный зал - 08.30-09.00

Обед сотрудников – 12.00-12.30

Обед на корпуса - 12.30-13.00

Обед в обеденный зал - 13.00-13.30

Полдник на корпуса - 15.00-15.30

Полдник в обеденный зал - 15.30-16.00

Ужин на корпуса - 17.30-18.00

Ужин в обеденный зал - 18.00-18.30

Поздний ужин на корпусах – 20.00

5. Права и обязанности работников Пищеблока

5.1. Для выполнения поставленных перед Пищеблоком задач должны быть созданы следующие условия для организации питания получателей социальных услуг:

- 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:

- положения о Пищеблоке;

-заключения надзорных органов о соответствии помещения Пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- четырнадцатидневного меню, утвержденного директором Учреждения.

5.3. Шеф-повар имеет право:

5.3.1. Запрашивать и получать от администрации Учреждения информацию, необходимую для выполнения возложенных на Пищеблок задач и функций.

5.3.2. Вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы Пищеблока.

5.3.3. Участвовать в подборе и расстановке кадров Пищеблока.

5.3.4. Вносить предложения администрации Учреждения по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников Пищеблока.

5.4.Работники Пищеблока имеют право на:

- внесение на рассмотрение администрации Учреждения предложений по совершенствованию своей работы;

- защиту своих трудовых прав, свобод и законных интересов всеми не запрещенными законом способами.

5.5. Работники Пищеблока обязаны:

- предоставлять получателям социальных услуг услуги надлежащего качества в соответствии с заключенным договором;
- соблюдать должностные обязанности в соответствии с должностной инструкцией;
- соблюдать требования действующего законодательства и локальные нормативные акты учреждения по противодействию коррупции;
- соблюдать Кодекс этики и служебного поведения работников органов управления социальной защиты населения и учреждений социального обслуживания, правила внешнего вида, этику и деонтологию;
- соблюдать Положение о сведениях конфиденциального характера ГБУ «Городецкий ПНИ»;
- соблюдать нормы и правила пожарной безопасности, требования охраны труда и техники безопасности;
- бережно относиться к имуществу Учреждения.

6. Ответственность за соблюдение и выполнение противоэпидемических и санитарно-гигиенических мероприятий

6.1. Шеф-повар несет ответственность за организацию и полноту выполнения работниками Пищеблока должностных обязанностей и обеспечивает:

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками Пищеблока;
- проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением профилактических и противоэпидемических мероприятий.

6.2. Шеф-повар несет ответственность за нарушение правил охраны труда, дисциплины, техники безопасности и противопожарной безопасности.

6.3. Работники Пищеблока несут ответственность за невыполнение санитарно-эпидемиологических норм и правил в соответствии с действующим законодательством, за нарушение правил охраны труда, дисциплины, техники безопасности и противопожарной безопасности.

6.4. Работники Пищеблока несут ответственность за сохранность вверенного имущества, инвентаря и оборудования.

