

**Государственное бюджетное учреждение города Москвы
«Мой особый семейный центр «Роза ветров»
Департамента труда и социальной защиты населения города Москвы**

«Утверждаю»
Директор ГБУ «Мой особый
семейный центр «Роза ветров»
Е.Н. Голованова
« 22 » сентября 2024г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о пищеблоке
Государственного бюджетного учреждения
«Мой особый семейный центр «Роза ветров»
Департамента труда и социальной защиты
населения города Москвы**

Москва, 2024г.

1. Общие положения.

Настоящее положение определяет организационную основу деятельности пищеблока ГБУ «Мой особый семейный центр «Роза ветров». 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 учреждении, 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 начальнику медицинской службы, начальнику административно-хозяйственного отдела.

2. Предмет и цель деятельности.

Основными принципами организации питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма ребёнка в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

Для достижения цели пищеблок осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, вторых завтраков, обедов, полдников, ужинов.

Время работы пищеблока с 6.00 до 18.00 час.

3. Организация 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;
- хлеборезка;
- моечная столовой и кухонной посуды;
- охлаждаемая камера или холодильный шкаф;
- низкотемпературная камера;
- кладовые овощей и сухих продуктов;
- помещение для хранения тары.

В состав пищеблока входят следующие помещения: кухня с заготовочными и моечными для столовой и кухонной посуды, кладовая для сухих продуктов с холодильной установкой и кладовые для овощей. В помещении пищеблока установлено технологическое оборудование, работающее на электричестве.

Помещение кухни имеет естественное освещение (окна, с форточками) и вентиляционный канал.

4. Требования к оборудованию пищеблока.

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. Разделочные доски и ножи промаркированы с соответствии с разделяемыми продуктами.

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 закреплённые 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.

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 технолог продукции и организации общественного питания. 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, банки 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; продукцию домашнего изготовления.

Хранение продуктов организуется в кладовых помещениях либо в таре поставщика. Продуктовые кладовые не используются для складирования хозяйственного инвентаря и других целей.

Мука, сахар, крупа, макаронные изделия размещаются в кладовых для сухих продуктов, оборудованных стеллажами; овощи - в кладовой для овощей; скоро и особо скоропортящиеся продукты - в холодильных камерах, снабжённых 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. Организация деятельности.

Получение получателями социальных услуг ГБУ «Мой особый семейный центр «Роза ветров» горячего питания осуществляется в соответствии с утвержденным режимом дня.

Ежедневное меню составляется технологом продукции и организации общественного питания и шеф-поваром на базе циклического 28-дневного меню, утвержденного директором учреждения и согласованного с органами Роспотребнадзора в ЮЗАО города Москвы.

Ежедневный учет получателей социальных услуг, получающих питание, ведет медицинская сестра постовая и технолог продукции и организации общественного питания.

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.)

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

Технолог продукции и организации общественного питания наряду с шеф-поваром учреждения несет ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических норм, режим и качество питания получателей социальных услуг.

Технологом продукции и организации общественного питания ежедневно ведется следующая документация по питанию:

- 28-дневное меню по возрастам и технологические карты в соответствии с нормами обеспечения питанием по возрастным группам;
- «Журнал по контролю качества готовой пищи (бракеражный журнал)»;

- «Гигиенический журнал»;
- меню-раскладка;
- накопительная ведомость расхода продуктов на одного ребенка;
- приказы по питанию (локальные акты учреждения).

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 продукты со склада и выдает их поварам;
- принимает участие в работе Совета по питанию;
- участвует в разработке меню.

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.

Подсобный рабочий:

- обеспечивает уборку пищеблока, 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 главную 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;
- 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 дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника. 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.

Обслуживающий персонал кухни должен быть обеспечен двумя комплектами спецодежды.

7. Управление пищеблоком.

Взаимоотношения работников пищеблока ГБУ «Мой особый семейный центр «Роза ветров», возникающие на основе трудового договора, регулируются трудовым законодательством РФ. Работники пищеблока должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять устав учреждения, настоящее положение, должностные инструкции и иные локальные акты организации.

Руководство структурным подразделением осуществляет шеф-повар.

Шеф-повар осуществляет контроль:

- за качеством и своевременной доставкой поставляемого в столовую 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 МТБ пищеблока;
- за соблюдением законодательства и исполнением приказов по направлению деятельности.

-

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;
- требовать от администрации положенной спецодежды и спецобуви, 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 деятельности пищеблока.

Контроль деятельности пищеблока, организации рационального питания и санитарно-гигиенического состоянием пищеблока осуществляет начальник медицинской службы и главная медицинская сестра.

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 ГБУ «Мой особый семейный центр «Роза ветров» до замены новым. По мере необходимости в настоящее Положение могут вноситься дополнения и изменения.