

ДЕПАРТАМЕНТ ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ И РЕАБИЛИТАЦИИ ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ

«Семь-Я»

ДЕПАРТАМЕНТА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА
МОСКВЫ

(ГБУ ЦСПР «Семь-Я»)

ПРИКАЗ

От 18.05.2022 г.

№ 437-1

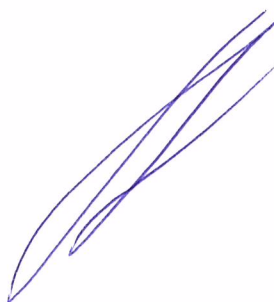
Об утверждении «Положения о пищеблоке»

В соответствии с требованиями «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее - СанПиН - 2.3/2.4.3590 -20), осуществления производственного контроля.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Положение о пищеблоке».
2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В.Каньшина

СОГЛАСОВАНО:

Начальник медицинской службы

ГБУ ЦСПР «Семь – Я»

И. М. Земцова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБУ ЦСПР

«Семь - Я»

Н.В. Каньшина

2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ ГБУ ЦСПР «Семь- Я»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Государственном бюджетном учреждении города Москвы центр социальной поддержки и реабилитации детей-инвалидов «Семь-Я» (далее - ГБУ ЦСПР «Семь - Я»).

1.2. Настоящее положение разработано в ГБУ ЦСПР «Семь - Я» в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Законом «Об образовании в РФ», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее - СанПиН - 2.3/2.4.3590 -20); Уставом организации, Федеральными законами, иными нормативно-правовыми актами.

1.3. Пищеблок возглавляет шеф-повар, который назначается на должность и освобождается от должности приказом директора в соответствии с действующим законодательством.

1.4. Контроль за санитарно - эпидемиологическим режимом пищеблока осуществляет Начальник медицинской службы, старшая медсестра, медсестра диетическая.

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

2. Предмет и цель деятельности

Цель деятельности пищеблока – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием воспитанников учреждения в течение календарного года.

Основными принципами организации питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

- оптимальный режим питания.

3. Задачи пищеблока

3.1. Обеспечение воспитанников правильным сбалансированным питанием в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям растущего организма.

3.2. Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи в соответствии с примерным меню.

4. Организация деятельности пищеблока

4.1. Для воспитанников ГБУ ЦСПР «Семь - Я» действует 6 ти-разовый прием пищи.

4.2. В ГБУ ЦСПР «Семь-Я» действует 28-дневное перспективное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню возраст воспитанников 7-11 лет, возраст 12 и старше лет согласовано с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по г.Москве в ЮАО г.Москвы и утверждено директором ГБУ ЦСПР «Семь - Я». Примерное меню (возраст воспитанников 1-1,5 года, 1,5-3 года, 3-7 лет, Зонд 3-7 лет, Зонд 7-11 лет, Зонд 12 и старше лет) утверждено директором ГБУ ЦСПР «Семь - Я».

4.3. На основании примерного 28-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста.

4.4. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

4.5. Суточные пробы готовой продукции оставляются ежедневно согласно требованиям СанПиН - 2.3/2.4.3590-20. Пробы помещаются в обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6С. Суточную пробу приготовленного блюда отбирают стерильными (одноразовыми) ложками.

4.6. ГБУ ЦСПР «Семь - Я» в случае внесения изменений в действующие рецептуры, связанные с изменением набора продуктов, составляется акт контрольной проработки на основании ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов, потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» на рецептуры оформляется штамп «Утверждено» в установленном порядке.

4.7. Обработка сырых и готовых продуктов, производится отдельно в специально оборудованных цехах.

4.8. Ежедневно осуществляется органолептическая оценка качества готовых блюд с занесением отметок в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.9. Раздача пищи осуществляется в раздаточной пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях и столовой для приема пищи.

4.10. В ГБУ ЦСПР «Семь - Я» применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по г. Москве в ЮАО г. Москвы, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества, хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

4.11. Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка в производственных цехах проводится ежедневно, своевременно согласно графику с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

4.12. Санитарная обработка технологического оборудования производится согласно СанПиН - 2.3/2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ;

4.13. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару.

4.14. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.

4.15. У каждого работника имеется личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

4.16. Ежедневно перед началом работы медицинские работники проводят осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей сотрудник к работе не допускаются. Результаты осмотра вносятся в гигиенический журнал (сотрудники).

5. Делопроизводство

5.1. На пищеблоке ведется документация согласно утвержденной номенклатуре дел ГБУ ЦСПР «Семь - Я».

6. Управление пищеблоком

6.1. Руководство работой пищеблока осуществляет шеф-повар, который находится в непосредственном подчинении у директора Центра.

6.2. Шеф – повар осуществляет контроль:

- за ведением отчетности;
- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за соблюдением норм вложения сырья;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима;

- за обеспечением пищеблока достаточным количеством кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;

- за состоянием пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями

6.3. Доступ посторонних лиц на пищеблок запрещается. Посещение пищеблока могут осуществлять директор ГБУ ЦСПР «Семь - Я», медицинские работники ГБУ ЦСПР «Семь - Я», представители надзорных органов. Вход на пищеблок осуществляется строго в спецодежде (одноразовые халаты).

7. Ответственность

7.1. Подразделение несет ответственность:

- своевременное и качественное выполнение возложенных на пищеблок задач;

- обеспечение сохранности имущества, находящегося в ведении подразделения;

- организацию работы подразделения, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю;

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

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

7.2. Работники подразделения несут персональную ответственность за соблюдение своих должностных обязанностей в объеме, предусмотренном соответствующими трудовыми договорами и должностными инструкциями.

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

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его подписания, действие неограниченное.