

Утверждаю:
Директор ГБУКО «Тарусский-
дом-интернат для
престарелых и инвалидов»
Л.Е.Стародубцева



ПОЛОЖЕНИЕ ОТДЕЛЕНИЯ «ПИЩЕБЛОК»

ГБУКО «Тарусский дом-интернат для престарелых и инвалидов»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Пищевлок является отделением административно – хозяйственной службы ГБУКО «Тарусский дом-интернат для престарелых и инвалидов», непосредственно подчиненным заместителю директора по общим вопросам.

1.2. Деятельностью Пищевлока руководит заведующий производством (шеф-повар), который назначается и освобождается приказом директора Учреждения.

1.3. В своей деятельности Пищевлок руководствуется нормами питания для граждан пожилого возраста и инвалидов, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», санитарными правилами, внутренними нормативными документами Учреждения, приказами и распоряжениями директора, настоящим Положением.

2. ЦЕЛИ ОТДЕЛЕНИЯ «ПИЩЕБЛОК»

2.1. Рациональное построение питания граждан пожилого возраста и инвалидов, которое предусматривает содержание всех пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов и др.) в определенном сбалансированном соотношении, соответственно физиологическим потребностям организма, согласно нормам пищевых веществ и калорийности.

3. ЗАДАЧИ ОТДЕЛЕНИЯ «ПИЩЕБЛОК»

3.1. Правильное составление меню, т.е. определенного сочетания продуктов..

3.2. Соблюдение режима питания и организация приема питания.

3.3. Соблюдение работниками отделения «Пищевлока» санитарно-гигиенических требований.

3.4. Организация и соблюдения правил хранения продуктов согласно установленным санитарным нормам.

3.5. Осуществление контроля за питанием граждан пожилого возраста и инвалидов.

4. СТРУКТУРА ОТДЕЛЕНИЯ «ПИЩЕБЛОК»

4.1. Структуру отделения «Пищеблок», а также их изменения утверждает директор по представлению начальника службы подготовки и подбора кадров и заведующего производством (шеф-повара);

4.2. Обязанности между сотрудниками отделения «Пищеблок» распределяется на основе должностных инструкций, утвержденных директором Учреждения.

4.3. Разграничение сфер ответственности между заведующим производством (шеф-поваром) и сотрудниками осуществляется на основании должностных инструкций. Ответственность за функционирование службы в Учреждении лежит на а заведующем производством (шеф - поваре).

5. ФУНКЦИИ ОТДЕЛЕНИЯ «ПИЩЕБЛОК»

5.1. Правильная организация питания

- пищевые продукты должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации иметь санитарно-эпидемиологическое заключение;
- хранение продуктов осуществляется, согласно санитарным нормам, хранение скоропортящихся продуктов в соответствии с температурными режимами;
- обработка сырых и готовых продуктов должна проводиться отдельно в специально оборудованных цехах, использовать инвентарь с соответствующей маркировкой;
- кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с рецептурой блюд и кулинарных изделий для граждан пожилого возраста и инвалидов;
- рацион питания должен включать разнообразный ассортимент продуктов, соблюдением утвержденных норм питания;
- в Учреждении разработано семидневное меню на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных наборов продуктов;
- меню-раскладка должна быть разной в зависимости от возраста и заболевания граждан пожилого возраста и инвалидов с указанием расхода продуктов и выхода блюд; для граждан пожилого возраста и инвалидов, страдающих хроническими заболеваниями, необходимо организовывать щадящее питание;
- в Учреждении введен 5-кратный прием пищи с интервалами в 3,5-4 часа;

5.2. Соблюдение санитарного режима

- в помещениях пищеблока ежедневно должна проводиться тщательная влажная уборка: подметание и мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин и унитазов;

- еженедельно с применением моющих средств моют стены, очищают стекла и осветительную аппаратуру;
- генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств;
- инвентарь для уборки обеденного зала, производственных и бытовых помещений должен быть разделенным, ведра и ветошь для уборки туалетов должны храниться в специально отведенных местах;
- мытье кухонной посуды проводится в двухсекционных моечных ваннах;
- мытье столовой посуды производится механическими моечными машинами;

5.3. Осуществление контроля за питанием граждан пожилого возраста и инвалидов:

- контроль за питанием граждан пожилого возраста и инвалидов должен осуществляться директором дома-интерната и медсестрой по диетпитанию;
- медсестрой по диетическому питанию или дежурная медсестра должны снять пробу;
- данные о качестве блюда записываются в бракеражный журнал;
- выдача пищи должна производиться всегда в одно и то же время в соответствии с режимом дня граждан пожилого возраста и инвалидов; выдача должна осуществляться через специальное окно;

6. ПРАВА СОТРУДНИКОВ ОТДЕЛЕНИЯ « ПИЩЕБЛОК »

6.1. Разработка плана работы отделения «Пищеблок».

6.2. Требование от руководителей подразделений выполнения режима питания для граждан пожилого возраста и инвалидов.

6.3. Изучение санитарных и норм питания.

6.4. Осуществление связи с другими подразделениями Учреждения в пределах предоставленных полномочий.

6.5. Внесение предложений по совершенствованию работы, связанной с данным Положением.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПОДБОРА И ПОДГОТОВКИ КАДРОВ

7.1. Всю полноту ответственности за выполнение возложенных настоящим Положением на отделение «Пищеблок» несет заведующий производством (шеф-повар);

7.2. Степень ответственности других сотрудников отделения «Пищеблок» должностными инструкциями.