

Согласованно: председатель профкома  
Онищенко В.В.



Утверждаю:  
Директор КГБУ СО  
«Партизанский психоневрологический  
интернат»  
Татаркин В.П.  
2011г



## Положение о структурном подразделении КГБУ СО «ППНИ» «Пищеблок»

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее положение о структурном подразделении интерната КГБУ СО «ППНИ» - является документом, определяющим организационно-правовой статус подразделения, основные задачи, функции, права, организацию управления, взаимоотношения и ответственность подразделения.

1.2. Пищеблок является структурным подразделением КГБУ СО «ППНИ» и выполняет часть его производственных функций.

1.3. КГБУ СО «ППНИ» расположено по адресу: 692860 Приморский край, г. Партизанск, ул. Лозовый ключ, 13Б.

1.4. В административном отношении пищеблок подчиняется директору КГБУ СО «ППНИ», а в производственной деятельности подчиняется заместителю директора по административно – хозяйственной работе, и заместителю директора по медицинской части.

1.5. Пищеблок возглавляет шеф-повар действующий на основании должностных обязанностей и не посредственно подчиняется директору интерната.

1.6. Шеф-повар в своей работе руководствуется действующим законодательством РФ; типовыми и местными инструкциями по эксплуатации оборудования; действующими санитарными нормами; технологическими картами и сборником рецептур. Правилами внутреннего трудового распорядка; Положением о системе управления охраной труда и правилами пожарной безопасности; настоящим Положением, а также другими законодательными и нормативными документами, действия которых распространяются на пищевую промышленность.

1.7. Взаимоотношения между с другими структурными подразделениями строятся на основе административного подчинения в соответствии с настоящим Положением.

### 2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами пищеблока являются:

2.1. Производство, отпуск пищи в соответствии с меню при соблюдении установленных норм и стандартов.

2.2. Организация технического обслуживания, содержание в исправно техническом состоянии кухонного оборудования, посуды и другого кухонного инвентаря.

2.3. Соблюдение правил хранения продуктов по СанПину.

2.4. Соблюдение правил по охране труда и пожарной безопасности.

### 3. ФУНКЦИИ

3.1. Пищеблок психоневрологического интерната предусматривает создание в обеденном зале, производственных и складских помещениях условий,

обеспечивающих выполнение всех санитарно-гигиенических требований, изложенных в "Санитарных правилах для предприятий общественного питания", утвержденных Министерством здравоохранения СССР, Министерством торговли СССР и Правлением Центросоюза 31 марта 1976 г. N 1410-76.

3.2. В состав пищеблока входят: кухня с заготовочными цехами, моечные, комната для хранения дневного запаса продуктов с холодильником, кладовые для сухих продуктов, овощей, цеха для мяса-рыбы, холодильными установками.

3.3. Кухня изолирована от помещений постоянного или временного пребывания обслуживаемых. Здание кухни содержится в хорошем санитарно-техническом состоянии. Входные двери плотно закрываются. В полах и плинтусах отсутствуют щели во избежание проникновения в помещение кухни грызунов и тараканов. Полы покрыты метлахской плиткой с трапами для стока воды. Кухня и другие помещения пищеблока с повышенной влажностью облицовываются кафельной плиткой от пола до потолка, а в других помещениях - только до панели на высоту 1,8 м и крашены масляной краской.

3.4. Подъездные и пешеходные пути к зданию кухни асфальтированы, без выбоин и неровностей. Ночное освещение обеспечивает благоприятные условия для ручной и механической доставки пищи в отделения и корпуса.

Пищевой блок располагает необходимыми производственными и подсобными помещениями, планировка которых обеспечивает технологическую поточность и исключает встречу чистой и грязной посуды - отвечает требованиям СНиП II-Л8-71.

3.5. Все производственные помещения кухни обеспечиваются прямым естественным освещением. Средняя искусственная освещенность в кухне 25 люкс при лампах накаливания от 180 до 204 люкс при люминесцентных лампах.

3.6. Процесс первичной обработки строго отделен от процесса повторной обработки и проводится в различных цехах.

3.7. Кухонный блок с варочным залом обеспечивается приточно-вытяжной вентиляцией.

3.8. Столы для обработки пищевых продуктов и приготовления кулинарных изделий имеют гладкую поверхность. Столы могут цельнометаллические из нержавеющей стали.

3.9. Обработка сырых и готовых продуктов производится на разных столах, с надписью - рыба сырая (РС), мясо вареное (МВ) и т.д.

3.10. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов имеются специальные разделочные доски из твердых пород дерева (береза, дуб), гладко выструганные, без щелей. Доски промаркированы: для мяса сырого - МС, для мяса вареного - МВ, сырых овощей - ОС, вареных овощей - ОВ, сырой рыбы - РС, вареной рыбы - РВ и хлеба - хлеб. Хранятся доски на специальных полках.

3.11. Пищевые отходы и отбросы собираются в металлические ведра или баки с крышками, очистка которых производится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. В конце дня ежедневно ведра и баки независимо от наполнения очищаются, промываются, ополаскиваются и просушиваются.

3.12. Кухонная посуда алюминиевая, из нержавеющей стали, железная нелуженая (противни, ведра и др.), чугунная (сковорода).

3.13. Баки и ведра для хранения питьевой воды, посуда для перевозки и хранения сыпучих продуктов (крупа, мука и др.) из оцинкованного железа. Вся кухонная посуда хранится на специальных полках и стеллажах, мелкий инвентарь - в шкафах.

3.14. Котлы и кастрюли с крышками. Кухонная посуда в достаточном количестве. Посуда и инвентарь промаркированы и используются строго по назначению.

3.15. Для мытья кухонной посуды установлены металлические ванны из нержавеющей стали с подводкой к ним горячей и холодной воды.

3.16. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка - мытье полов, протирка окон, оборудования; генеральная уборка - не производится не реже одного раза в неделю с применением моющих средств.

3.17. Разделочные столы, доски и мелкие деревянные предметы - лопатки, половники и другие - промываются горячей водой а затем просушиваются.

3.18. При кухне имеется помещения для мойки кухонной и столовой посуды.

Посуда моется в 3-х моечных ваннах.

3.19. Вымытую посуду просушивают на решетчатых полках над мойкой. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в сухожаровом шкафу; мясорубки после использования разбираются промываются, обдаются кипятком и тщательно просушиваются.

3.20. Щетки, ерши, мочалки, ветошь после мытья посуды, кухонного инвентаря и столов промываются, кипятятся, просушиваются и хранятся в закрытой посуде.

3.21. Все пищевые продукты, поступающие в интернат, имеют накладные и сертификаты с указанием срока реализации, особенно на скоропортящиеся продукты, которые должны храниться у кладовщика. Сырые продукты и готовые изделия хранятся отдельно.

3.22. Для хранения скоропортящихся продуктов установлены холодильные установки. Овощи хранятся в овощном цеху; сухие продукты - в кладовой, оборудованной стеллажами. Кладовая сухая и хорошо проветривается.

3.23. Нижняя поверхность стеллажей находятся на расстоянии от пола 15 см.

3.24. Скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, полуфабрикаты, молоко, молочнокислые продукты и др.) хранятся на холоде, отдельно, масло сливочное - в таре. Мясо хранится в холодильной камере.

3.25. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила: обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркировочных досок и ножей; для измельчения продуктов имеется 3 мясорубки.

3.26. При кулинарной обработке продуктов соблюдаются правила сохранения витаминов. Витаминизацию питания аскорбиновой кислотой осуществляют в соответствии с действующей инструкцией по проведению витаминизации питания.

3.27. Уборочный инвентарь кухни (ветошь, щетки, ведра и т.д.) имеет соответствующую маркировку, содержится в чистоте и не применяется для уборки других помещений.

3.28. Помещения пищевого блока защищено от мух (засетчиванием окон и фрамуг, устройством на дверях пружин, обеспечивающих их закрытие).

3.29. Полы, стены, столы, разные предметы и оборудование систематически тщательно моются горячей водой с мылом.

3.30. Продукты на кухню доставляются через отдельный вход и распределяются по различным заготовочным цехам (мясному, овощному, рыбному и др.).

3.31. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.32. Вход для персонала кухни изолирован; гардеробная имеет отдельные шкафчики для личных вещей и спецодежды.

3.33. Обеденный зал. Площадь обеденного зала 250 квадратных метра. В связи с этим кормление производится в 2 смены. Обеденный зал обставлен столами, стульями, умывальниками с полотенцем. На обеденном столе имеются приборы для специй, хлебница и вазочка с салфетками. Кратность питания четырех разовое.

3.34. Младший и средний медицинский персонал отделений, принимающий участие в раздаче пищи, обеспечивается на это время специальными халатами,

нарукавниками, колпаками и косынками, которые хранятся в отдельном шкафу.

3.35. Все работники пищеблока приходят на работу в опрятной одежде и обуви; перед началом работы принимают душ или моют руки, надевают санодезду, соблюдают чистоту рук, лица, тела, одежды, коротко стригут ногти; во время работы носят чистую санодезду; снимают санодезду при пользовании туалетом. Для работников пищеблока предусмотрена отдельная душевая комната и туалет.

3.36. Лица, поступающие на работу на пищеблок, дополнительно проходят курс санитарного минимума, сдают экзамен и строго соблюдают при работе правила личной гигиены и санитарные требования к технологии приготовления пищи.

3.37. Уборочный инвентарь складских, душевых, туалетных помещений промаркирован, храниться отдельно друг от друга в специально отведенных местах.

3.38. Всему персоналу категорически запрещается выходить в спецодежде за пределы интерната. Перед выходом (выездом) из учреждения халат снимается и убирается в шкаф.

3.39. Ежедневно на пищеблоке оставляется суточная проба приготовленных блюд. В течении дня для суточной пробы отбирают, блюда указанные в меню раскладке в чисто вымытые стерильные стеклянные банки в соответствии с нормативами. Для хранения суточной пробы выделен бытовой холодильник. По истечению 24 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

3.40. Ежеквартально проводится производственный контроль по санитарным правилам

3.41. На пищеблоке имеются и ежедневно ведутся следующие журналы:

- бракеражный журнал
- журнал закладки продуктов обеспечиваемых
- журнал здоровья
- журнал гнойничковых заболеваний
- журнал по калорийности блюд
- журнал сан.просвет работы
- журнал генеральных уборок
- журнал контроля температурного режима холодильной камеры и холодильника для суточных проб
- журнал контроля выхода на работу обеспечиваемых

3.42. На складе пищеблока все помещения располагаются с учетом поточности с отсутствием встречных потоков и перекрестков сырья и готовых пищевых продуктов

Поступающие на склад продовольственное сырье и пищевые продукты соответствуют гигиеническим требованиям сопровождаются документами удостоверяющими их качество. При хранении на складе продуктов строго соблюдаются правила товарного соседства. Продукты питания и тара размещаются по наименованиям на стеллажах, в ящиках, на полках. Склад оснащен необходимыми весовыми приборами, мерной тарой, инструментами для вскрытия тары вентиляционными устройствами.

Холодильными установками:

для хранения рыбы;

для хранения мяса;

для хранения масложировой продукции.

Строго выполняются противопожарные мероприятия, соблюдение температурного режима, охранной сигнализации.

Продукты питания поступающие на склад учреждения проверяются в отношении соответствия их ассортимента, качества, количества указанным в сопроводительном документе.

Хранение сыпучих продуктов производится в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях. Сыпучие продукты хранят штабелями на поддонах в мешках на

расстоянии 20 см. от стен и 15 см. от пола.

В камерах хранения пищевых продуктов применяются светильники разрешенные, для использования в помещениях с низкими температурами, они имеют защитные плафоны с металлической сеткой для предохранения их от повреждения.

В интернате организован контроль за качеством поступающих продуктов питания.

Отпуск продуктов питания со склада на пищеблок производится на основании меню требования (форма 0504202)

При оформлении меню-требований диетсестра осуществляет контроль за соблюдением утвержденных норм питания на 1-го больного.

Уборочный инвентарь складских помещений (тазы, ведра щетки и др.) маркирован, закреплен за отдельными помещениями, хранится отдельно в закрытых специально выделенных для этого шкафах.

Для уборки холодильных камер предназначен специально для этого маркированный инвентарь.

Для проведения дезинсекции и дератизации администрация заключает договор с Ф1 У3 ЦГСЭН ж/д транспорта.

#### **4. ПРАВА**

Руководство деятельностью пищеблока осуществляется шеф-поваром. Шеф-поваром имеет право:

4.1. Принимать непосредственно участие в работе по подбору кадров для работы на пищеблоке.

4.2. Отдавать распоряжение и указание работника пищеблока в соответствии с уровнем их компетенции и квалификации и контролировать их выполнение.

4.3. Выдвигать на обсуждение вопросы связанные с улучшением деятельности пищеблока.

4.4. Принимать участие в совещаниях на которых рассматриваются вопросы связанные с работой пищеблока.

4.5. Получать информацию необходимую ему для выполнения своих обязанностей.

4.6. Принимать решения в пределах своей компетенции.

4.7. Предоставлять администрации подчиненных ему работников к поощрению и вносить предложения о наложении взысканий.

4.8. Вносить предложения администрации по вопросам улучшения работы пищеблока а так же совершенствования организации и условий своего труда и труда персонала.

#### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ШЕФ-ПОВАРА ПИЩЕБЛОКА**

5.1. За надлежащие исполнение или не исполнении своих должностных обязанностей предусмотренных должностной инструкцией в пределах определенных действующим трудовым законодательством РФ.

5.2. За правонарушение совершенное в процессе осуществление своей деятельности в пределах определенных действующим административным и гражданским законодательством РФ.

**Перечень документов которые должен знать и руководствоваться в своей работе шеф-повар и специалисты пищеблока КГБУ СО «ППНИ»**

**Шеф-повар и специалисты пищеблока должны знать:** нормы питания нормы питания, планирование и технологию производства, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, нормы расхода сырья и полуфабрикатов, калькуляцию блюд, требования ГОСТов и технических условий на продукты, правила хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, современные виды технологического оборудования и принципы его работы, требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде и т.д., прогрессивные методы организации производства, правила по охране труда, технике безопасности, противопожарной безопасности производственной санитарии и гигиене

**Шеф-повар и специалисты пищеблока руководствуются следующими документами:**

- организация общественного питания изменения №2 СП 2361079-01г.

- сан. эпидемиологические требования к организации общественного питания приказ Минздрава РФ от 05.08.03г.приказ №330

- О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ с изменениями 07.10.05г., 10.01.,26.04.06г.

-приказ от 04.06.07г. №397

О внесении изменения в постановлении министерства труда и соц.развития РФ от 15.02.02 №12 (питание граждан пожилого возраста и инвалидов)

- приказ от14.04.00г. №122

О личной медицинской книжке и сан. паспорте на транспортные средства

- постановление от 22.05.03г. №98

О введении в действие сан. эпид. правил и нормативов СанПин 2321324-03