

Саха ересүүбүлүкэтин
государственной бюджетной
тэрилтэтэ

«В. А. Петрова аатынан
Нюрбатаагы улуустар икки
ардыларынаабы кырдыаастар
уонна инбэлийттэр
интернат дьиэлэрэ»

678450, Нюрба к., Теленкова уул., 13,
тел.: 8 (41134) 2-52-63, 8 (41134) 2-52-79;
факс: 8 (41134) 2-52-84



ГБУ РС(Я) «НМ ДИПИ
имени В.А. Петровой»

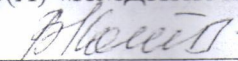
Государственное бюджетное
учреждение

Республики Саха (Якутия)
«Нюрбинский межолусный
дом – интернат для
престарелых и инвалидов
имени В.А. Петровой»

678450, г. Нюрба, ул. Теленкова, 13,
тел.: 8 (41134) 2-52-63, 8 (41134) 2-52-79;
факс: 8 (41134) 2-52-84

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБУ РС(Я) «НМДИПИ им. В.А.Петровой»

 - В.Н.Котоконова

«11» января 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Об отделении по организации питания

Настоящее положение определяет порядок работы отделения по организации питания ГБУ РС(Я) «Нюрбинский межолусный дом-интернат для престарелых и инвалидов имени В.А.Петровой». Нормы и правила, содержащиеся в настоящем Положении, являются обязательными для исполнения всеми работниками, допущенными к организации питания в интернате.

1. Общие положения

1.1. Отделение по организации питания создано для обеспечения подопечных интерната здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов питания и блюд, физиологический обоснованный режим питания.

1.2. Отделение по организации питания является структурным подразделением интерната.

1.3. Непосредственное руководство отделением осуществляет директор интерната. Все работники отдела непосредственно подчиняются заведующему производством. В его отсутствие – ответственному повару.

1.4. Условия труда работников отделения по организации питания, организация их рабочих мест определяется и регулируется в соответствии с действующими Уставом предприятия, коллективным договором и другими локальными актами.

1.5. Деятельность работников отделения по организации питания регламентируются соответствующими должностными инструкциями. Должностные инструкции подлежат переработке в случае изменений в задачах отделения или содержании обязанностей его работников, но не реже чем один раз в пять лет.

1.6. В своей работе отделения по организации питания руководствуется настоящим Положением, законодательными и нормативно-правовыми актами органов государственной власти о санитарно – эпидемиологических требований к организации питания в домах – интернатах психоневрологического типа, распорядительными документами вышестоящего управления труда и социального развития области, а также другими действующими документами по вопросам улучшения по организации питания в интернате.

II. Структура и состав отделения по организации питания

2.1. В целях обеспечения эффективной работы отделения по организации питания его состав, кроме заведующего производством входят: повар – 4 единицы, мойщик посуды- 2 единицы. Отделение по организации питания работает по гибкому графику, часы работы с 7:30 до 19:00, без перерыва и выходных дней. Все работники разделены на две смены, состоящие из поваров, мойщика посуды. Один из поваров назначается ответственным поваром, на всю рабочую смену.

III. Цели и задачи деятельности отдела по организации питания.

3.1. Целью деятельности отделения по организации питания является:

1. Энергетическая сбалансированность рационов питания по фактическим энергозатратам;
2. Антиатеросклеротическая направленность пищевых рационов;
3. Максимальное разнообразие питания и сбалансированность его по всем основным незаменимым факторам питания;
4. Оптимальное обеспечение пищевых рационов веществами, стимулирующими активность ферментных систем в организме;

5. Использование в питании продуктов и блюд, обладающих достаточно легкой ферментативной атакуемостью.

3.2. Для реализации своего предназначения отделение решает следующие основные задачи:

1. Разрабатывает рацион питания, который предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания обеспечиваемых интерната в течение суток.

2. На основании рациона питания разрабатываются меню (основное и дополнительное). Меню включает перечень блюд, кулинарных, мучных, кондитерских, и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

3. В интернате предусмотрен четырехкратный прием пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

4. Соблюдение рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов.

5. Осуществление производства готовых блюд в соответствии с технологическими картами.

6. Фактический рацион питания, проживающих в интернате, должен соответствовать утвержденным нормам.

7. В питании обеспечиваемых должны использоваться только свежеприготовленные блюда, не подвергавшиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

8. Соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, в соответствии с установленными изготовителем и указанными в документах подтверждающих качество и безопасность продуктов.

9. Соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой.

3.3. В зависимости от изменений требований к организации питания могут уточняться и задачи, решаемые отделением питания.

IV. Организация управления отделением по организации питания

4.1. Общая организация управления отделением по организации питания возлагается на директора интерната.

4.2. Управление повседневной деятельностью отделением по организации питания осуществляется заведующим производством совместно с медицинской службой и бухгалтерией интерната.

IX. Заключительные положения

9.1. Изменения, дополнения и уточнения к настоящему Положению подготавливаются заведующим отделением, в необходимых случаях согласовываются с руководителями других структурных подразделений и предоставляются на рассмотрение и утверждение руководителю учреждения.

9.2. Основанием для внесения соответствующих изменений в текст Положения служит распоряжение вышестоящей организации, руководителя учреждения.