

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБУ РС(Я) «Нюрбинский
межулусный дом-интернат для
престарелых и инвалидов
им. В.А. Петровой»

И.Ф. Семенова
«01 марта» 2021 г.



Положение Об отделении по организации питания

Настоящее положение определяет порядок работы отделения по организации питания ГБУ РС(Я) «Нюрбинский межулусный дом-интернат для престарелых и инвалидов им. 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 подчиняются заведующему производством. В его отсутствие ответственному повару.

1.4 Условие 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 регламентируется 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, законодательным и нормативно-правовыми актами органов государственной власти о санитарно-эпидемиологических требованиях 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 в его состав, кроме заведующего производством входят: повар — 4 единицы, мойщик посуды — 4 единицы. Отделение по организации питания работает по гибкому графику, часы работы с 7:00-19:00, 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 энерго-тратам;
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 ферментной атакуемостью.

3.2 Для реализации своего предназначения отделение решает следующие основные задачи:

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 деятельности отделением по организации питания осуществляется заведующим производством совместно службой и бухгалтером интерната

V. Организация взаимодействия отделения по организации питания

5.1 Отделение по организации питания взаимодействует со всеми структурами подразделениями и службами интерната, которые отвечают за контроль и производство питания, проживающих граждан в интернате.

VI. Организация обеспечения отделения по организации питания

6.1 Обеспечение деятельности отделения по организации питания техническим, материальными и иными средствами осуществляется в соответствии с единым порядком обеспечения деятельности, установленным на предприятии.

VII. Полномочия отделения по организации питания

7.1 Сотрудники отделения по организации питания в пределах своей компетенции вправе:

- 1) Вносить предложение по вопросам организации и условий труда
- 2) Проходить в установленном порядке аттестацию
- 3) Повышать свою квалификацию

VIII. Ответственность

8.1 Работники отделения несут ответственность за:

- 1) Осуществление возложенных на него должностных обязанностей;
- 2) Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка;
- 3) Соблюдение правил противопожарной безопасности и техники безопасности

8.2 Заведующий производством несет ответственность за:

- 1) Выполнение возложенных на отделение функций и задач;
- 2) Организацию работы отделения, своевременное выполнение приказов, распоряжений, поручений руководителя учреждения;
- 3) Рациональное и эффективное использование материальных ресурсов;
- 4) Состояние трудовой дисциплины в отделении, выполнение его работниками своих обязанностей;
- 5) Соблюдение работниками отделения правил внутреннего трудового распорядка, противопожарной безопасности и техники безопасности.

IX. Заключительные положения

9.1 Изменения, дополнения и уточнения к настоящему Положению.

Подготавливаются заведующим отделением, в необходимых случаях согласовывается 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.