



Утверждаю
директор ФГБУ «Демкинский
психоневрологический интернат»

Г.С.Шарапова

января 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о пищеблоке
ФГБУ «Демкинский
психоневрологический интернат»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о пищеблоке областного государственного бюджетного учреждения «Демкинский психоневрологический интернат» (далее – Положение) регулирует деятельность структурного подразделения ОГБУ «Демкинский психоневрологический интернат» (далее – Учреждение), ответственного за организацию питания проживающих, находящихся на социальном обслуживании в Учреждении.

1.2. Положение о пищеблоке учреждения разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 N 4654)»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 № 58 «Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (далее - СанПиН 2.1.3.2630-10);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.05.2016 № 69 «Об утверждении СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;
- Санитарные правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.3. Отношения учреждения и работников пищеблока фиксируются в специальном документе – Трудовом договоре, где определены права и обязанности сторон.

2. Размещение и оснащение пищеблока

2.1. Пищеблок расположен в отдельном здании Учреждения, имеет изолированный вход и эвакуационный выход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со входа на пищеблок.

2.2. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование обеспечивают соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условий труда работающих.

2.3. На территории пищеблока не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью учреждения.

2.4. Территория, прилегающая к пищеблоку, благоустроена и содержится в чистоте.

2.5. Помещение пищеблока оборудовано системами водопровода и канализации.

2.6. Качество воды в системах водоснабжения отвечает гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

2.7. Производственный цех оборудован раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей.

2.8. Отведение производственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему канализационных очистных сооружений.

2.9. Условия труда работников пищеблока отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном действующим законодательством порядке.

2.10. Производственные и вспомогательные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

2.11. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых помещениях соответствует требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению.

2.12. Набор и площади помещений соответствуют мощности

Учреждения и обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм.

2.13. Технологическое оборудование размещено так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

2.14. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

2.15. Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

2.16. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

3. Задачи пищеблока

3.1. Обеспечение правильного сбалансированного питания в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям организма.

3.2. Выполнение норм питания и соблюдение технологии приготовления пищи в соответствии с карточками-раскладками.

3.3. Обеспечение безопасности питания в соответствии с принципами ХАССП.

4. Штат пищеблока

4.1. Численность работников пищеблока устанавливается в соответствии с нормативными документами Учреждения (штатное расписание): повар – 2 человека, официант – 2 человека, изготовитель пищевых полуфабрикатов – 2 человека, уборщик производственных помещений – 2 человека, мойщик посуды – 1 человек, буфетчик – 1 человек.

5. Организация деятельности пищеблока

5.1. Организация питания получателей социальных услуг предусматривает строгое выполнение режима. Для проживающих Учреждения организован 5-разовый прием пищи.

5.2. В Учреждении действует 14-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, утверждаемое директором Учреждения.

5.3. На основании 14-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд.

5.4. Выдачу продуктов проводит заведующий продуктовым складом повару по меню-требованию с указанием веса по каждому наименованию продукта.

5.5. Раздачу пищи осуществляют работники пищеблока. Прием пищи организован в обеденном зале, рассчитанном на 80 посадочных мест. Кормление получателей социальных услуг, которые по состоянию здоровья не

имеют возможности питаться в столовой, осуществляется младшим медицинским персоналом непосредственно в палатах.

5.6. Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится 2 раза в день и дополнительно по мере необходимости с применением разрешенных к использованию моющих и дезинфицирующих средств.

Не реже 1 раза в 2 недели производится генеральная уборка пищеблока. С профилактической целью регулярно выполняются дезинсекция и дератизация помещений.

5.7. Применяемые моющие и дезинфицирующие средства используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями, имеют сертификаты качества, хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

5.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний запрещается прием продуктов, не имеющих сертификатов качества, ветеринарных свидетельств, таможенных соглашений.

5.9. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты. Товарное соседство продуктов соблюдается.

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

5.11. Бракеражная комиссия ежедневно проводит бракераж готовых блюд.

5.12. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которая хранится в специально отведенном для этой цели месте.

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

5.14. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

5.15. Отбор суточной пробы проводит член бракеражной комиссии (или под его руководством повар) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасу, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

6. Финансово-хозяйственная деятельность.

6.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, является структурным подразделением Учреждения.

6.2. В своей работе сотрудники пищеблока руководствуются нормативными правовыми документами, внутренними локальными актами.

7. Делопроизводство.

7.1. Медицинская сестра диетическая ведет следующую документацию:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции с отметкой органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий;
- Журнал учета лабораторного контроля;
- Журнал учета включения бактерицидной лампы;
- Журнал учета температуры в холодильниках;
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях;
- Журнал учета дезинфекции и дератизации;
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока;
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП;
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции.

7.2. Старшая медицинская сестра ответственна за ведение и сохранность следующей документации:

- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи);
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока;
- Журнал здоровья персонала;
- Личные медицинские книжки каждого работника;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).

7.3. Документация программы ХАССП в части осуществления производственного контроля пищеблока включает в себя:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация);
- информацию о производстве (план-схема пищеблока);

- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков, выбором критических контрольных точек и определением критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программа внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

8. Заключительные положения

Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора Учреждения и действует бессрочно, до его отмены или замены.

Исполнитель:
руководитель рабочей
группы ХАССП
С.Н.Борисов