

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБУ «Куртамышский ПНИ»

В.П. Неезжалая

2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о структурном подразделении «Пищеблок»
государственного бюджетного учреждения
«Куртамышский психоневрологический интернат»

1. Общие положения

1.1. Служба организации питания (далее по тексту «Пищеблок»), является структурным подразделением ГБУ «Куртамышский психоневрологический интернат» (далее по тексту «Учреждение»), создано для организации рационального, в том числе диетического, питания с учетом возраста и состояния здоровья для инвалидов старше 18 лет, постоянно проживающих в Учреждении и нуждающихся по состоянию здоровья в социально-бытовом и медицинском обслуживании.

1.2. Работники Пищеблока назначаются и освобождаются от должности на основании приказа директора по представлению заведующего столовой.

1.3. Служба организации питания в своей работе руководствуется:

- Федеральными законами Российской Федерации;
- Постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и Курганской области;
- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ Р 52113-2003 «Услуга населению. Номенклатура показателей качества»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»;
- ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания 2002 г.;
- Уставом Учреждения;
- настоящим Положением.

2. Основные задачи службы организации питания

- 2.1. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания получателям социальных услуг Учреждения;
- 2.2. Организация рационального, в том числе диетического, питания с учетом возраста и состояния здоровья для получателей социальных услуг Учреждения;
- 2.3. Обеспечение разнообразия пищи, присутствие в ней всех основных элементов-белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов, воды;
- 2.4. Проведение санитарно-просветительской работы по лечебному питанию.

3. Функции службы организации питания

- 3.1. В соответствии с возложенными на нее задачами служба организации питания осуществляет следующие функции:

3.1.1. Производственно-хозяйственная и обслуживающая деятельность столовой, обеспечивающая высокое качество приготовления пищи и высокую культуру обслуживания получателей социальных услуг;

3.1.2. Своевременное обеспечение столовой продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного и обслуживающего процесса;

3.1.3. Внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;

3.1.4. Рациональное разделение труда в производственной и обслуживающей деятельности столовой;

3.1.5. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой;

3.1.6. Применение действующих форм и систем оплаты и стимулирования труда.

5. Взаимодействие со структурными подразделениями

Служба организации питания взаимодействует с директором, заместителями директора, медицинскими работниками, сестрами-хозяйками, бухгалтерией, отделениями и другими структурными подразделениями Учреждения по вопросам, относящимся к своей компетенции.