

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач ЖОКВД

Д.М. Абдусаметов

« 05 » 02 2021 г.



## Положение о пищеблоке ЖОКВД

### 1. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует организацию работы пищеблока Жамбылского областного кожновенерологического диспансера. Положение о пищеблоке ЖОКВД вступает в силу с момента его утверждения и действует до его отмены или утверждения Положения в новой редакции. Общий срок действия Положения - 3 года.
2. Одной из задач диспансера является организация и обеспечение пациентов рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.
3. Организация и функционирование пищеблока диспансера определяется действующими нормативно-правовыми актами РК:
  - Закон РК от 21 июля 2007 года №301 «О безопасности пищевой продукции»;
  - Приказ Министра здравоохранения РК от 23 апреля 2018 года №186 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»;
  - Постановление Правительства РК от 26.01.2002г. № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики»;
  - Приказ и.о. Министра здравоохранения РК от 21.12.2020г. КР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»;
  - Устав диспансера;
  - Правила внутреннего трудового распорядка диспансера;

### 2. Участники организации деятельности пищеблока

- 2.1. Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация ЖОКВД, диетическая медицинская сестра, завсклад, повара, рабочие кухни диспансера.
- 2.2. Единые требования для участников организации питания – знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно - эпидемиологических норм.
- 2.3. График работы работников пищеблока составляется на каждый календарный год и утверждается главным врачом диспансера.
- 2.4. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

### 3. Организация деятельности пищеблока

- 3.1. В диспансере в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания пациентов:
  - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
  - разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню, порядок оформления заявок.
- 3.2. Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным главным врачом диспансера.
- 3.3. На основании меню-требования выписываются продукты со склада.

3.4. Контроль за качеством, разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, соблюдением норм выхода блюд, за вкусовыми качествами пищи, санитарное состояние пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на диетическую медсестру и бракеражную комиссию.

3.5. Результаты проверок качества пищи, соблюдения технологии приготовления пищи ежедневно заносится в бракеражный журнал.

#### **4. Контроль по осуществлению работы пищеблока.**

4.1.Руководитель Учреждения:

4.1.1.Осуществляет:

- общий административный контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников.
- проведение вводного инструктажа по охране труда при поступлении вновь принятых сотрудников с оформлением необходимых записей в журнале, ознакомление сотрудников с Уставом диспансера, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.

4.2. Бракеражная комиссия:

4.2.1.Осуществляет контроль:

- за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами;
- за технологией приготовления блюд и их раздачей;
- за организацией питания в местах приема пищи;

4.2.2. Ведет документацию:

- журнал бракеража готовой пищи;

4.3.Повар:

4.3.1.Организует работу пищеблока.

Диетическая медсестра и повар:

4.3.2. Участвует:

- в приготовлении блюд;
- в приемке продуктов и сырья на пищеблок;
- бракераже готовой пищи.

Диетическая медсестра и повар:

4.3.3. Осуществляет контроль:

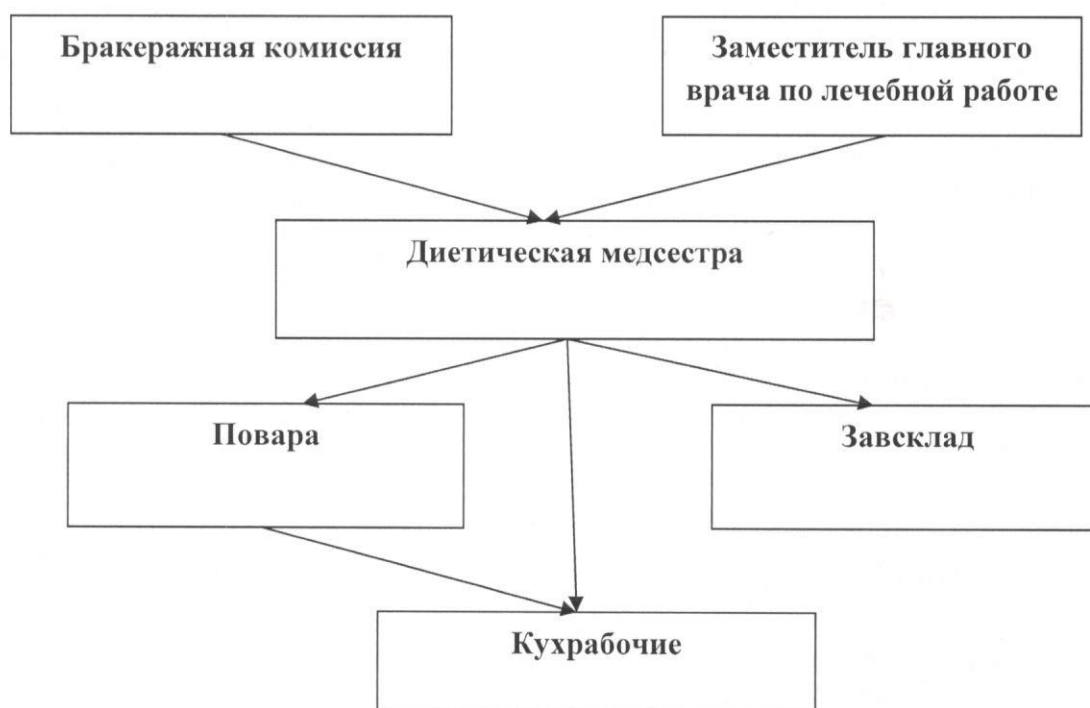
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за качеством используемого сырья и продуктов;
- за качеством и сроками годности продуктов и готовой пищи;
- за соблюдением технологического процесса при приготовлении блюд;
- за использованием технологического оборудования и инвентаря по назначению;
- за наличием и своевременным обновлением маркировки;
- за количеством и качеством, выдаваемых завскладом продуктов в соответствии с меню-раскладкой.
- за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;

Диетическая медсестра:

4.3.4. Ведет документацию:

- журнал «Здоровье» (журнал осмотра сотрудников пищеблока)
- журнал по отбраковке консервов на складе и пищеблоке
- журнал по контролю за доброкачественностью особоскоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок
- журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал готовой продукции)
- бракеражный журнал сырой продукции
- журнал «С»-витаминизации
- папка «перспективное меню»
- журнал контроля за санитарным состоянием пищеблока
- журнал (папка) по подсчету пищевой и энергетической ценности
- ежедневный меню-порционник
- карточки-раскладки блюд
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал учета прохождения профилактических медицинских осмотров работников пищеблока, буфетчиц.

### 5. Структура пищеблока



### 6. Права пищеблока

1. Знакомиться с проектами решений руководства организации, касающимися деятельности пищеблока.
2. Вносить на рассмотрение руководства предложения по совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящим положением обязанностями.
3. Систематически повышать квалификацию сотрудников пищеблока.

### 7. Ответственность пищеблока

1. За ненадлежащее исполнение правил и норм, предусмотренных настоящим положением пищеблок несет административную, гражданскую, трудовую, уголовную ответственность в соответствии с действующим законодательством РК.