

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБУ СО

«Самарский пансионат для детей  
инвалидов (детский дом-интернат для  
умственно отсталых детей)»

С.А. Ковалева

2015 г.

«15»

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

«Самарский пансионат для детей инвалидов (детский  
дом-интернат для умственно отсталых детей)»

**ПОЛОЖЕНИЕ О СЛУЖБЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

ГБУ СО «Самарский пансионат для детей инвалидов (детский  
дом-интернат для умственно отсталых детей)»

г. Самара

## **I. Общие положения**

1.1. Служба организации питания создана для обеспечения воспитанников 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. Служба организации питания является структурным подразделением пансионата.

1.3. Непосредственное руководство Службой организации питания осуществляет шеф-повар. Все работники Службы организации питания непосредственно подчиняются шеф-повару. В его отсутствие – ответственному повару.

1.4. Деятельность работников Службы организации питания регламентируются соответствующими должностными инструкциями. Разработка должностных инструкций шеф - поваром совместно со специалистом по кадрам.

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

## **2. Цели и задачи деятельности службы организации питания.**

Целью деятельности Службы организации питания является:

- 1) энергетическая сбалансированность рационов питания по фактическим энерготратам;
- 2) максимальное разнообразие питания и сбалансированность его по всем основным незаменимым факторам питания;

2.2. Для реализации своего предназначения Служба организации питания 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 основное меню. Меню включает перечень блюд, кулинарных, мучных, кондитерских, и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.
- 3) в пансионате предусмотрен шестикратный прием пищи (завтрак, II завтрак, обед, полдник, ужин, кисломолочные продукты);
- 4) соблюдение рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур;

- 5) осуществление производства готовых блюд в соответствии с технологическими картами;
- 6) фактический рацион питания, проживающих в пансионате, должен соответствовать утвержденным нормам;
- 7) в питании воспитанников 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 службы организации питания.

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

### **3. Организация взаимодействия Службы организации питания**

3.1 Служба организации питания взаимодействует со всеми структурными подразделениями и службами пансионата, которые отвечают за контроль и производство питания, проживающих воспитанников в интернате.

### **4. Полномочия Службы организации питания**

4.1. Сотрудники Службы организации питания в пределах своей компетенции вправе:

- 1) вносить предложения по вопросам организации и условий труда;
- 2) проходить в установленном порядке аттестацию;
- 3) повышать свою квалификацию.

### **5. Ответственность**

5.1. Работники Службы организации питания за:

- 1) осуществление возложенных на него должностных обязанностей;
- 2) соблюдение правил внутреннего трудового распорядка;
- 3) соблюдение правил противопожарной безопасности и техники безопасности.

5.2. Шеф-повар несет ответственность за:

- 1) выполнение возложенных на отделение функций и задач;
- 2) организацию работы Службы организации питания, своевременное выполнение приказов, распоряжений, поручений директора учреждения;
- 3) рациональное и эффективное использование материальных ресурсов;
- 4) состояние трудовой дисциплины в Службе организации питания, выполнение его работниками своих обязанностей;
- 5) соблюдение работниками отделения правил внутреннего трудового распорядка, противопожарной безопасности и техники безопасности.