

Къэбэрдей-Балъкъэр Республикэм
лэжыгъэмрэ, социальнэу
хъумэнымкIэ и министерствэ
«Налшык психоневрологие интернат»
къарал кIэзонэ IуэхущIапIэ



Къабарты-Малкъар Республиканы
урунуу эм социальный жаны бла
къоруулау министерствосу
«Нальчикде психология-неврология
интернат»
къырал казна учреждениясы

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАЛЬЧИКСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ»**

П Р И К А З

«02» июня 2025 года

г. Нальчик

№ 54 -од

**Об утверждении Положения о пищеблоке Государственного казенного учреждения
«Нальчикский психоневрологический интернат»
МТ и СЗ КБР**

В соответствии с требованиями Федерального законодательства, а также обеспечения эффективной деятельности Государственного казенного учреждения «Нальчикский психоневрологический интернат» МТ и СЗ КБР, руководствуясь:

- Федерального закона от 28.12.2013 г. №442-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 21.07.2014 N 256-ФЗ, от 25.12.2023 N 651-ФЗ, от 26.12.2024 N 476-ФЗ) "Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2025) в сфере социального обслуживания населения;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- Приказом МТ и СЗ КБР от 30.08.2024г. №225-П "О создании комиссии по рассмотрению вопросов о приеме в стационарную организацию социального обслуживания Кабардино-Балкарской Республики, предназначенную для лиц, страдающих психическими расстройствами, временном выбытии, переводе и выписке из нее"

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемое Положение о пищеблоке Государственного казенного учреждения «Нальчикский психоневрологический интернат» МТ и СЗ КБР.

2. Специалисту по кадрам Мазлоевой Эмме Хамидовне обеспечить ознакомление работников пищеблока с утвержденным Положением под роспись.

3. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



А.Х. Ниров

Приложение к приказу
ГКУ «НПНИ»
от 02.06.2025 года № 54 -од



**Положение
о пищеблоке Государственного казенного учреждения
«Нальчикский психоневрологический интернат»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность пищеблока ГКУ «Нальчикский ПНИ» МТ и СЗ КБР и руководствуется Конституцией РФ, Федеральным законом № 442 от 28.12.2013 года «Об основах социального обслуживания граждан в РФ» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Федеральным законом № 232-ФЗ от 21.11.2011 года и нормативно-правовыми актами. Пищеблок (далее — Пищеблок) является структурным подразделением психоневрологического интерната (далее — Интернат).
- 1.2. Непосредственное руководство деятельностью пищеблока осуществляет шеф-повар, подчиняющийся в части соблюдения санитарно-эпидемиологических требований заместителю директора по медицинской части и директору интерната. Шеф повар взаимодействует с заведующим хозяйством, заведующими продовольственного и промышленных складов, на паритетных началах.
- 1.3. Обязанности работников пищеблока определяются нормативными актами, должностными инструкциями и настоящим Положением.
- 1.4. Пищеблок соответствует санитарно-гигиеническим, противопожарным требованиям и располагает всеми видами коммунального благоустройства для оказания социально-бытовых услуг получателям социальных услуг.
- 1.5. Штатная численность пищеблока утверждается директором интерната по согласованию с Министерством труда и социальной защиты КБР.
- 1.6. Для реализации нормирования труда шеф-повар осуществляет:
 - анализ трудового процесса на основе стандарта оказания государственной услуги;
 - проектирование режимов работы оборудования, приемов и методов труда, систем обслуживания рабочих мест, режимов труда и отдыха;
 - определение норм труда в соответствии с особенностями технологического и трудовых процессов, их внедрение и последующая корректировка по мере изменения организационно-технических условий выполнения технологических (трудовых) процессов.

1.7. Шеф-повар ведет документацию согласно Номенклатуре дел ГКУ «НПНИ» МТ и СЗ КБР.

2. Цели и основные задачи пищеблока

2.1. Основная цель деятельности пищеблока - обеспечение полноценным и сбалансированным горячим питанием получателей социальных услуг.

2.2. Основными принципами организации питания являются:

- организация процесса приготовления, хранения и раздачи пищи;
- соответствие энергетической ценности;
- обеспечение пищевой безопасности (контроль качества продуктов питания и соблюдением сроков хранения);
- составление заявок на необходимые производственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивать их своевременное приобретение и получение со складов, контролировать ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации;
- организация учета, составления и своевременного представления отчетности о производственной деятельности;

3. Функции пищеблока

В соответствии с возложенными задачами пищеблок осуществляет следующие функции:

- ежедневное приготовление блюд согласно утвержденного семи дневного меню-раскладки;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в процессе работы (соответствующая обработка продуктов питания);
- раздача пищи;
- учет и хранение продуктов; расстановка поваров и других работников пищеблока, составление рационального графика выхода на работу;
- проведение бракеража готовой пищи;
- приготовление пищи (в индивидуальных случаях по рекомендации врача-терапевта диетические нормы (диеты, аллергии и др.).
- осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с целями и задачами интерната.

4. Структура пищеблока

4.1. В подразделение питания входят:

- шеф-повар

Непосредственно руководит деятельностью пищеблока учреждения. Осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи,

нормами закладки сырья и блюда. Контролирует получение продуктов питания со склада и обеспечивает сохранность в пищеблоке. Совместно с медработником составляют семи дневное меню-раскладку, учитывая суточные потребности получателей социальных услуг в питании. Осуществляет контроль за правильным отпуском готовой продукции в соответствии с нормами выхода блюд, температуру подачи блюд. Проводит бракераж готовой продукции. Проводит инструктаж по технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Отвечает за сохранность материальных ценностей.

- Повар

Готовит и оформляет блюда и кулинарные изделия в соответствии с технологическими картами. Готовит тесто и изделия из него. Выдает готовую пищу, соблюдая температуру подачи готовых блюд. Выполняет требования санитарно-противоэпидемиологического режима. Соблюдение санитарных правил, личной гигиены, техники безопасности и охрану труда.

- Кухонный рабочий

Доставляет полуфабрикаты и сырье на место их обработки. Чистка кухонного оборудования, посуды, инвентаря. Участие в уборке кухонного помещения. Уборка пищевых отходов. Регулярная дезинфекция санитарно-технического оборудования. Соблюдение санитарных правил, личной гигиены, техники безопасности и охрану труда.

- Мойщик посуды

Исполнение обязанностей мойщика посуды (мытьё кухонной посуды, оборудования и инвентаря пищеблока).

- Официант

Сервировка столов и обслуживание получателей социальных услуг при приеме пищи, приготовление холодных закусок, уборка, мойка и сушка посуды после приема пищи, осуществление контроля за приемом пищи подопечными, а также чистоты, состояния комплектности приборов, посуды, салфеток. Соблюдение санитарных правил, личной гигиены, техники безопасности и охрану труда

5. Права сотрудников пищеблока

Сотрудники пищеблока имеют право:

- повышать свою квалификацию в установленном порядке;
- участвовать в совещаниях интерната, проводимых по вопросам, отнесенных компетенции подразделения;

- запрашивать от других структурных подразделениях интерната информацию, документы и материалы, касающиеся деятельности подразделения;
- участвовать в проверках качества продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства интерната предложения по улучшению работы подразделения, представления о применении мер поощрения и взыскания к работникам подразделения.

6. Взаимодействие, связи и контроль за деятельностью пищеблока

6.1. Контроль за работой Пищеблока осуществляет директор интерната или назначенные им лица.

6.2. Регулярные проверки состояния санитарии, качества питания и соблюдения норм ведутся с целью повышения эффективности работы Пищеблока.

6.3. Для реализации поставленных задач и выполнения функций подразделения взаимодействует со структурными подразделениями интерната по следующим вопросам:

- подача заявок на обеспечение ТМЦ, продуктами необходимыми для бесперебойной и ритмичной работы;
- предоставление отчетов, подача заявок на ремонт оборудования;
- Выполнение санэпидрежима в интернате, прохождение плановых медицинских осмотров.

7. Ответственность

7.1. Ответственность за ненадлежащее исполнение своих обязанностей несут все работники пищеблока согласно законодательство РФ.

7.2. Степень ответственности каждого работника устанавливается должностными инструкциями.

7.3. Работники подразделения несут персональную ответственность:

- соблюдение трудовой дисциплины;
- обеспечение сохранности имущества;
- соблюдение правил пожарной безопасности;

8. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором Интерната.

7.2. Изменения и дополнения в Положение могут вноситься по мере необходимости.