

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФГБУ «НМИЦ им. ак.
Е.Н. Мешалкина» Минздрава России
А.М. Чернявский



2020 г.

Положение О БЛОКЕ ПИТАНИЯ

1. Общее положение

- 1.1. Наименование подразделения – Блок питания.
Блок питания является структурным подразделением хозяйственной службы. Полное наименование: блок питания хозяйственной службы.
- 1.2. Порядок образования и ликвидации подразделения
 - 1.2.1. Блок питания создается и ликвидируется приказом директора Центра, в установленном законом порядке.
- 1.3. Руководство и подчиненность подразделения
 - 1.3.1. Блок питания возглавляет заведующий производством, который назначается на должность приказом директора Центра.
 - 1.3.2. Блок питания подчиняется в своей деятельности непосредственно руководителю хозяйственной службы.
- 1.4. Состав подразделения.
 - 1.4.1. Блок питания состоит из пищеблока и столовой
 - 1.4.2. Состав подразделений блока питания определяется согласно штатному расписанию, утвержденному директором Центра.
 - 1.4.3. Штат блока питания состоит из 113,25 ставок.
 - 1.4.4. Работники блока питания принимаются на работу и переводятся на должности отдела приказом директора Центра по представлению заведующего отделением, согласованного руководителем хозяйственной службы.
- 1.5. Блок питания осуществляет функции по организации питания, производственно-хозяйственную и торгово-обслуживающую деятельность.
- 1.6. Деятельность блока питания осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, персональной ответственности работников за исполнение возложенных на них должностных обязанностей.
- 1.7. Блок питания в своей работе руководствуется:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральными законами Российской Федерации;
- Приказами, распоряжениями и иными локальными документами Центра;
- СанПиНами по организации общественного питания, санитарно-гигиеническими правилами содержания помещений, оборудования, и инвентаря, обработки продуктов, приготовление пищи и ее реализации;
- Сборниками технологических нормативов, технологическими картами, сборниками по лечебному питанию. Документацией по организации лечебного питания:
- карточками-раскладками;
- семидневным меню по стандартным диетам;
- Инструкциями по правилам техники безопасности и пожарной безопасности;
- Настоящим положением;
- Правилами внутреннего распорядка;
- Коллективным договором.

2. Организационная структура

- 2.1. Блок питания - единый производственно-хозяйственный комплекс объединяющий столовую, пищеблок, кафетерий, кофе-бар и иные точки раздачи, обслуживающие работников и пациентов Центра.
- 2.2. Численность работников устанавливается штатным расписанием Центра исходя из показателей объема производства продукции и товарооборота блока питания.
- 2.3. К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессами производства продукции обслуживания сотрудников, студентов учебного центра, участников научных, образовательных мероприятий и пациентов Центра, допускаются штатные работники блока питания, имеющие соответствующую подготовку и квалификацию, прошедшие стажировку и медицинское обследование в соответствии с требованиями нормативных документов.

3. Цели и задачи блока питания

- 3.1. Главной задачей функционирования блока питания является обеспечение полноценным питанием амбулаторных и стационарных пациентов, а также сотрудников, студентов учебного центра, участников научных, образовательных мероприятий и гостей Центра.
- 3.2. Цель достигается выполнением задач по:
 - обеспечению доступности услуг общественного питания, с фиксированной наценкой, созданию надлежащих условий и возможности здорового питания пациентов, сотрудников, участников научных и образовательных мероприятий, студентов учебного центра.
 - развитию, обновлению и модернизации технологического процесса на основе внедрения новых технологий, расширения ассортимента продукции, внедрения передовых направлений организации питания и обслуживания пациентов, сотрудников, студентов, гостей Центра.

4. Функции блока питания хозяйственной службы

- 4.1. Планирование и осуществление производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности.
- 4.2. Всестороннее обеспечение технологического процесса и торгово-обслуживающей деятельности, включая проведение закупок, и организацию своевременной поставки продовольственного сырья, расходных материалов, полуфабрикатов, посуды и иных хозяйственных материалов, технологического оборудования.
- 4.3. Ритмичный выпуск продукции, пользующейся спросом сотрудников и пациентов Центра, а так всех вышеперечисленных категорий потребителей услуг.
- 4.4. Своевременная доставка продукции обеспечение необходимого ассортимента в торговых точках, организация их четкого функционирования и предоставление качественных услуг работникам, обучающемуся, гостям и пациентам в режиме, установленном Правилами внутреннего распорядка Центра.
- 4.5. Проведение мероприятий, обеспечивающих санитарно-технологический режим приготовления продукции и предоставления услуг общественного питания.
- 4.6. Организация многоступенчатого должностного и общественного контроля качества и соответствия СанПиНу предоставление услуг общественного питания.
- 4.7. Централизованное производство в базовой столовой кулинарных изделий и полуфабрикатов высокой степени готовности продукцией и продукцией промышленного производства столовых и буфетов.
- 4.8. Обеспечение сохранности и содержание инфраструктуры представленной Центром в пользование блоку питания в надлежащем состоянии, отвечающем требованиям санитарно-гигиенических норм и правил для предприятий общественного питания.
- 4.9. Организация материального учета, хранение документации, относящейся к деятельности блока питания.
- 4.10. Исполнение функций внутреннего заказчика при осуществлении закупок продовольственных и иных товаров для обеспечения деятельности блока питания хозяйственной службы.
- 4.11. Обеспечение условий для доступа и приема пищи лицам с ограниченными возможностями здоровья. Организация сопровождения информацией о наличии блюд и изделий, оказание консультативной помощи при выборе блюд, прием заказа и подача выбранных блюд.

5. Права

- 5.1. Осуществление следующих видов деятельности:
- Производство и реализация продукции собственного производства: обеденных блюд кулинарных и кондитерских изделий, блюд для диет лечебного питания.
 - Реализация продуктов питания промышленного производства или продукции, изготовленной сторонними предприятиями общественного питания.
 - Оказание услуг по обслуживанию научных, образовательных, праздничных, торжественных мероприятий Центра или отдельных структур подразделений и сотрудников Центра, иных физических и юридических лиц по их заявкам, согласованным с руководством Центра.
- Изготовление и реализация через торговые отделы «торговые точки» различных полуфабрикатов.

- Определение перечня оказываемых услуг и ассортимента перечня, выпускаемой продукции соответствующей обязательным требованиям нормативных документов и пользующейся спросом потребителей.
- Разработка и внедрение новых технологий для расширения ассортимента блюд и повышения качества продукции.
- Расширение объемов производимой продукции и ее реализации в т.ч. сторонним организациям.
- Использование информационных стендов, печатных изданий и внутреннего информационного портала Центра для доведения работникам и пациентам информации о режиме работы столовых и буфетов, меню, прейскурантах цен.

6. Обязанности

- 6.1. Осуществление производства продукции требуемого ассортимента при соблюдении технологии приготовления предусмотренной технологическими и технико-технологическими картами, сохранение пищевой ценности, органолептических свойств и усвояемости пищевых веществ.
- 6.2. Разработка и внедрение разных для столовой и пищеблока технологических и технико-технологических карт. Для пищеблока «карточек-раскладок» семидневного меню, обеденных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.
- 6.3. Использование для производства собственной продукции только доброкачественного продовольственного сырья и расходных материалов.
- 6.4. Доставка в установленное время, обеспечение широкого ассортимента продукции собственного производства, создание достаточного товарного запаса продукции промышленного производства в торговых точках «Блока питания» хозяйственной службы.
- 6.5. Обеспечение надлежащих условий и сроков и режимов хранения изготовленной продукции, сырья и расходных материалов, полученных от поставщиков.
- 6.6. Ежедневное составление меню в соответствии с правилами ценообразования и своевременное доведения до столовых, кафетерия, кофе бара.
- 6.7. Реализация собственной кулинарной продукции и покупных товаров с применением контрольно-кассовых машин и соблюдением правил торговли РФ.
- 6.8. Соблюдение правил СанПиН, правил этикета, культуры обслуживания, представление посетителям услуг общественного питания современного уровня.
- 6.9. Изучение потребительского спроса на продукцию и услуги общественного питания среди пациентов, сотрудников, участников учебных, научных мероприятий, студентов и гостей Центра, методом анкетирования. Принятие корректирующих действий по удовлетворению спроса.
- 6.10. Изучение и распространение передового опыта в сфере общественного питания, пропаганда здорового питания в среде Центра.
- 6.11. Мониторинг рынка продовольственных, посудо-хозяйственных и иных товаров, необходимых функционирования блока питания. Своевременное и грамотное формирование заявок и технических заданий для размещения заказов на поставки товаров, технологического оборудования, посуды, столовых приборов, для оказания услуг общественного питания работникам и пациентам, студента, гостям Центра.

6.12. Своевременное и грамотное составление графиков поставок продуктов, продовольственного сырья и расходных материалов, исключая сверхнормативных складских запасов или преждевременное расходование продуктов, продовольственного сырья и расходных материалов в период года.

6.13. Приемка оборудования, продовольственных, посуды-хозяйственных и иных товаров от поставщиков, соблюдение правил приемки, установленных нормативной документацией.

6.14. Своевременность предъявления поставщикам претензий, в результате возникновения прецедентов.

6.15. Ведение учета, отчетности и иной документации, предусмотренной нормативно-правовыми актами.

6.16. Осуществление грамотной эксплуатации, проведение обслуживания и планово-предупредительного ремонта технологического, холодильного и иного оборудования и механизмов, проведение иных мероприятий, способствующих их безаварийной эксплуатации в течении установленного нормативного срока.

6.17. Поддержание в исправном состоянии, проведение совместно с причастными подразделениями Центра планово-предупредительных регламентных и ремонтных работ инженерных сетей в помещениях блока питания.

6.18. Организация и проведение мероприятий по поддержке инфраструктуры, предоставленной Центром в пользование блоку питания в состоянии, отвечающем требованиям, предъявляемым к предприятиям общественного питания:

- своевременный ремонт и замена морально и физически устаревшего технологического и торгового и холодильного оборудования;

- своевременный ремонт, гос. поверка контрольно-измерительных приборов;

- своевременный ремонт вентиляционной системы в производственных цехах и вспомогательных помещениях;

- обеспечение помещений блока питания центральным отоплением, соблюдение температурного режима, поддержание микроклимата в соответствии с нормами СНиП;

- обеспечение освещенности производственных помещений в соответствии с требованием СНиП, своевременная замена сгоревших ламп, защитных решеток, ламповых патронов, сплошных защитных стекол;

- осуществление регулярной текущей и генеральных уборок помещений, поддержание в них чистоты и порядка;

- проведение санитарной обработки помещений, технологического, теплового, холодильного, торгового оборудования, посуды, столовых приборов и мебели;

- проведение ежемесячной дератизации, дезинсекции;

- обеспечение условий для соблюдения работниками блока питания правил личной гигиены и производственной санитарии;

- организация повышения квалификации работников общественного питания, расстановка кадров на основе оценки уровня подготовки, личных и деловых качеств;

- организация и проведение занятий школ кулинарного мастерства, проведение контрольных варок, выставок продаж кулинарных и кондитерских изделий;

- работа в составе лечебного совета по питанию Центра;
- проведение инструктажей работников по правилам безопасности и эксплуатации оборудования, механизмов, электроприборов и иных вопросов охраны труда;
- работа в составе комиссии по проведению лабораторных и инструментальных исследований производственной среды и аттестации рабочих мест;
- исполнение предписаний государственных надзорных органов по итогам проверок, касающихся сферы деятельности блока питания. Внесение предложений по совершенствованию деятельности в целях исключения случаев нарушений.
- участие, в пределах компетенции блока питания, в подготовке и исполнении управленческих решений в части касающейся деятельности блока питания.
- формирование на основе законодательных актов предложений по направлениям совершенствования деятельности блока питания по организации общественного питания в Центре.
- организация и осуществление взаимодействия с подразделениями Центра, а также с государственными органами в компетенции которых находится общественное питание населения.
- рассмотрение писем, жалоб и заявлений, поступающих от физических лиц по вопросам, относящимся к компетенции блока питания. Подготовка ответов заявителям в установленные законом сроки.