

Принято на заседании
Управляющего совета
ГБУ «Ровеньский центр развития
и социализации ребёнка имени
Российского детского фонда»

Протокол №2 от 20.04.2016 года

Утверждаю: 
директор ГБУ «Ровеньский
центр развития и социализации
ребёнка имени Российского
детского фонда»
В.Н.Ряднова

**Положение о комиссии по организации питания Государственного
бюджетного учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без
попечения родителей,
«Ровеньский центр развития и социализации ребёнка имени
Российского детского фонда»**

1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 02.01.00 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.01 №31 «О введении в действие санитарных правил».

Комиссия по организации питания создана в целях организации и проведения производственного контроля за качеством и безопасностью, соблюдением нормативных требований к условиям изготовления и оборота пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

1.3 В состав комиссии входят:

Директор центра развития и социализации ребёнка - председатель комиссии,
Заместитель директора по административно-хозяйственной части,
Медработник.

2. Задачи комиссии:

- 2.1 Контроль за проведением организационных, технологических, санитарно-противоэпидемических мероприятий по выполнению требований нормативных документов к пищевым продуктам, блюдам и кулинарным изделиям, условиям их изготовления, хранения, перевозок и реализации.
- 2.2 Проведение производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, условиям их хранения, изготовления, перевозок и реализации
- 2.3 Применение мер пресечению нарушений Федерального закона от 02.01.00 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

3. Функции комиссии

- 3.1 Комиссия разрабатывает Программу производственного контроля соответствия с санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП1.1.1058-01», зарегистрированными в Минюсте России 30 октября 2001 г., регистрационный №3000.
- 3.2 Указанной программой определяется порядок осуществления производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых

продуктов, блюд и кулинарных изделий, методики такого контроля и методики проверки условий их изготовления и оборота.

- 3.3 Организует и проводит производственный контроль за качеством и безопасностью, соблюдением требований нормативных и технических документов к условиям изготовления и оборота пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.
- 3.3.1 Ежедневно проводится оценка качества продуктов, блюд, кулинарных изделий, о чем делается запись в соответствующем журнале.
- 3.3.2 Ежедневно перед началом смены медработник проводит осмотр открытых поверхностей тела работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний, о чем делается соответствующая запись в журнале. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а так же с катаром верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.
- 3.4 Комиссия по согласованию с органами Госсанэпиднадзора устанавливает порядок и периодичность производственного контроля, в т. ч. лабораторных исследований.
- 3.5 При получении неудовлетворительных лабораторных исследований разрабатывает и проводит необходимые санитарно-гигиенические и противозидемические мероприятия.

4. Функции председателя комиссии:

- 4.1 Председатель комиссии как руководитель учреждения обеспечивает:
- наличие санитарных правил,
 - выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения,
 - организацию производственного и лабораторного контроля,
 - необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для употребления,
 - прием на работу лиц, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих допуск по состоянию здоровья,
 - наличие медицинских книжек на каждого работника,
 - своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками,
 - организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года,
 - выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений Госсанэпиднадзора,
 - наличие санитарного журнала установленной формы,
 - ежедневное ведение необходимой документации,
 - условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами,
 - организацию регулярной стирки и починки санитарной и специальной одежды,
 - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования,
 - наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, и других предметов материально-технического оснащения.
 - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации,
 - наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение,
 - организация санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения бесед, лекций.

5. Документация комиссии:

- 5.1 Программа производственного контроля ГБУ «Ровеньский центр развития и социализации ребёнка»
- 5.2 Санитарный журнал установленного образца.
- 5.3 Бракеражные журналы сырой и готовой продукции.
- 5.4 Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.