

Согласовано
Зам. директора по медицинской части
 Рыжих Н.В.
« 12 » сентября 2026 г.



Положение О структурном подразделении «Организация питания»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет деятельность структурного подразделения «Организация питания» ГБУ ПНП (далее- СПОП).

1.2. Отделение является структурным подразделением пансионата «Никольский парк».

1.3. В своей деятельности СПОП руководствуется Конституцией РФ, действующим законодательством РФ, приказами и постановлениями Министерства труда и социального развития РФ, управления социальной защиты населения города Москвы, Уставом учреждения, приказами и распоряжениями администрации ГБУ ПНП, настоящим Положением и другими нормативными документами.

1.4. СПОП осуществляет свою работу в соответствии с утверждённым графиком работы учреждения ГБУ ПНП. Курирует работу отделения заместитель директора по медицинской части и по общим вопросам (в части распределения полномочий).

1.5. СПОП размещается в специально оборудованном помещении, полностью отвечающем требованиям Правил по устройству, эксплуатации и технике безопасности.

1.6. СПОП осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими структурными подразделениями пансионата.

1.7. СПОП осуществляет свою работу на основании договорных отношений между учреждением и поставщиками услуг по организации питания ООО «РБЕ» с 08.02.2025г.

1.8. Руководство работой отделения осуществляется начальником отдела «Организация питания», а при её отсутствии – заместителем директора по медицинской части, или по общим вопросам (в части распределения полномочий).

1.9. Ответственность за приёмку от поставщиков, сохранность, выдачу продуктов на производство несёт ООО «РБЕ», контролирует начальник СПОП, медицинская сестра диетическая ГБУ ПНП, специалист СПОП.

1.10. Ответственность за санитарное состояние пищеблока несёт ООО «РБЕ» на основании договора, контролирует медицинская сестра диетическая ГБУ ПНП.

1.11. Структура и штаты СПОП утверждаются директором в установленном порядке.

2. Функции и организация деятельности подразделения

На основании взаимодействия по договору с ООО «РБЕ»:

2.1.1. В пансионате организуется питание на основе принципов лечебно-профилактического (диетического) питания организованных коллективов с использованием базисных диет. (согласно Приказу № 330 от 5 августа 2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», в редакции Приказов Минздравсоцразвития РФ от 07.10.2005 № 624, от 10.01.2006 № 2, от 26.04.2006 № 316, Приказа Минздрава РФ от 21.06.2013 N 395н, от 24.11.2016 N 901н, от 19.02.2024 N 70н).

2.1.2. Номенклатура диет определяется на основе анализа заболеваний людей пожилого возраста. В пансионате используются диеты: основной вариант стандартной диеты (ОВД), щадящая (ЩД), низкокалорийная (НКД).

2.1.3. Режим питания в пансионате шестиразовый. Для отдельных получателей социальных услуг, нуждающихся в индивидуальном режиме питания, устанавливается дополнительное питание (по назначению).

2.2. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья (ответственный- ООО «РБЕ»).

2.3. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования (ответственный- ООО «РБЕ»).

2.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья (ответственный- ООО «РБЕ»).

2.5. Контроль качества и безопасности готовой продукции (ответственный- ООО «РБЕ»).

2.6. Контроль закладки продуктов (ответственный- ООО «РБЕ»).

2.7. Контроль правильного хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов (ответственный- ООО «РБЕ»).

2.8. Контроль гигиенической обработки продуктов и подача пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями (ответственный- ООО «РБЕ»).

2.9. Контроль выдачи готовой продукции после снятия пробы и оформления соответствующей записи в журнале бракеража готовых блюд (ответственный- ООО «РБЕ»).

2.10. Проведение правильного отбора и хранения суточных проб (ответственный- ООО «РБЕ»).

2.11. Контроль использования инвентаря в соответствии с маркировкой и строго по назначению (ответственный- ООО «РБЕ»).

2.12. Участие в составлении меню для ПСУ с учётом диетического, дробного, индивидуального питания.

2.13. Контроль личной гигиены и обучения персонала (ответственный за персонал ООО - ООО «РБЕ», персонал ГБУ ПНП- Начальник СПОП).

2.14. Качественное обслуживание при подготовке к приёму пищи и непосредственно во время приёма пищи (в соответствии с договором).

2.15. Участие в разработке и выполнении социально – реабилитационных мероприятий, выполнении индивидуальной программы реабилитации.

2.16. В отделении обслуживаются получатели социальных услуг, не имеющие медицинских противопоказаний.

3. Основные задачи подразделения

3.1. Контроль качества предоставления диетического питания, качественного обслуживания получателей социальных услуг (далее-ПСУ), в виде оказания организационных услуг, направленных на восстановление полноценного функционирования или предотвращения ухудшения физического или психологического состояния пожилого человека, при условии соблюдения принципов гуманности предоставления помощи.

3.2. Проведение анализа и обобщение информации об организации питания в составе плана социальной реабилитации пожилых граждан и инвалидов. Осуществление связи с другими учреждениями по вопросам совершенствования форм и методов работы и выявления новых технологических приемов и средств.

3.3. Участие в разработке и выполнении программ социальной реабилитации, в части касающейся.

3.4. Уточнение (детализация и конкретизация) потребностей ПСУ по направлению работы подразделения организации питания.

3.5. Участие в составлении программы питания в составе социальной реабилитации на базе пансионата, утверждение программы и оценка результатов выполнения.

3.6. Участие в организации и проведение культурно-организационных мероприятий в пансионате к праздничным датам по Плану мероприятий:

- Масленицы;
- Дня защитника Отечества;
- Дня Победы (и другие праздники).
- Дни рождения и юбилейные даты.

3.7. Проведение мероприятий по адаптации:

- организация при рассаживании в обеденном зале при заездах ПСУ;
- помощь в адаптации первично прибывшим ПСУ;
- оказание помощи по бытовым вопросам проживания в пансионате.

3.8. Проведение информационно – консультативных мероприятий:

- распространение информации о деятельности отделения на информационных стендах и сайте ГБУ ПНП.

3.9. Учет работы отделения в соответствии с утвержденной учетно-отчетной документацией в установленном порядке.

4. Права сотрудников

5.1. Планировать свою деятельность и определять перспективы развития отделения по согласованию с директором пансионата.

5.2. Повышать свой профессиональный уровень путем обучения на курсах переподготовки и повышения квалификации.

5.3. Принимать участие в семинарах и тренингах.

5.4. Вносить предложения в план работы отделения по улучшению его практической деятельности.

5.5. Сотрудники отделения имеют право на защиту своих законных прав и гарантий, предусмотренных действующим законодательством и Коллективным договором пансионата.

5.6. Сотрудники отделения имеют право на бесплатное прохождение периодических медицинских профилактических осмотров и диспансеризацию в соответствии с утвержденными нормами.

6. Ответственность

Работники СПОП несут ответственность за:

6.1. Совершённые в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ

6.2. Причинение материального ущерба в пределах, определённых действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ

6.3. Соблюдение правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности.

6.4. Готовность к работе в условиях чрезвычайных ситуаций.

6.5. Ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми актами.

Начальник отдела



М.Г. Паранова

Согласовано:

Заместитель директора



Д.Г. Шмелев

Медицинская сестра диетическая

Ж.Е. Богомолова

«14» января 2016 г.