|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ГАУ «РЦ Дзержинского района города Нижний Тагил»** | | | |
| **Наименование структурного подразделения:** |  | | |
| **Название документа:** | Инструкция организации приготовления пищи. | | |
| **Утвержден:** |  | | |
| **Дата утверждения:** |  | | |
| **Разработчик:** | *Должность* | *ФИО* | *подпись* |
| Заместитель директора по ВРР | Прокошева Н.В. |  |
| Специалист по СР | Маркова И.А. |  |
| **Согласовано:** |  |  |  |
|  |  |  |
| **Дата согласования:** |  |  |  |
| **Ответственный за исполнение:** | Шеф-повар, повар, кухонный работник |  |  |
| **Дата введения  в действие:** |  |  |  |

**Нижний Тагил**

**2020**

**Инструкция**

1. **Название процедуры:** Организация приготовления пищи.
2. **Цель:** Организация приготовления блюд, согласно меню и с качеством согласно требованиям СанПин 2.4.1.3049-13.
3. **Область применения:** отделение, в котором оказывается услуга.
4. **Ответственность:** Шеф-повар, или повар, или кухонный работник.
5. **Определение/Общие сведения:** Данный СОП разработан для учреждений, в которых приготовление пищи осуществляется в режиме полного производственного цикла. В учреждениях с полустационарным обслуживанием наступает, в случае если ребенок находится в учреждении 4 часа и более.
6. **Ресурсы/оснащение:** помещение пищеблока, оборудованное в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, спецодежда для шеф-повара (повара, кухонного работника), раствор моющего средства «МУК» арт.3 (способ приготовления раствора см. в разделе «Особые указания» в конце данного документа)
7. **Основная часть процедуры:**

* Приготовление пищи осуществляют работники пищеблока (повар, шеф-повар, кухонный работник), в соответствии с технологическими нормативами рецептур блюд и кулинарных изделий, по заранее составленному старшей медицинской сестрой, десятидневному меню.
* Работники пищеблока должны строго соблюдать поточность приготовления пищи, а именно: продукты должны храниться на складе, далее продукты выдаются со склада в цех сырой продукции, затем передаются в цех готовой продукции и отпускаются на выдачу.
* После осуществления выдачи пищи работники пищеблока проводят санитарную обработку всех поверхностей и моют посуду, которая была использована (посуда моется в первой раковине при температуре воды 45 градусов с моющим средством, далее ополаскивается во второй раковине при температуре воды 65 градусов. После мытья, посуда сушится в специальных стеллажах).

**8. Область и способы проверки выполнения:** проверка проводится путем контроля со стороны старшей медицинской сестры, она проверяет соблюдение санитарных норм.

**Особые указания:**

* Место для приготовления пищи следует содержать в строгой чистоте, за которой следит старшая медицинская сестра.
* Действия по обработке посуды после приготовления пищи:
* Моющее средство «МУК» арт.3 растворяется в воде в количестве 5 мл на 1 литр воды
* Сначала моются кружки, затем тарелки. Кастрюли, крышки, черпаки моются отдельно.

**Нормативные ссылки:**

- Федеральный закон от 28 декабря 2013г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации».

- Постановление Правительства Свердловской области от 06.11.2015 года №1037-ПП «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания свердловской области, нормативов обеспечения мягким инвентарем и площадью жилых помещений при предоставлении социальных услуг организациями социального обслуживания свердловской области»

- Приказ Министерства социальной политики Свердловской области от 11.08.2015 № 482 «Об утверждении стандартов социальных услуг» со всеми изменениями и дополнениями.

- СанПиН 2.4.1.3049-13

**Распределение данной инструкции**

Экземпляр

Оригинал

Копия

**Ответственные исполнители ознакомлены и обязуются исполнять:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| п/п | Фамилия | Подпись | Дата |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |