

МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ
(ФСИН РОССИИ)**

П Р И К А З

Москва

2 сентября 2016.

№ 696

**Об утверждении Порядка организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся в учреждениях
уголовно-исполнительной системы**

В соответствии с Уголовно-исполнительным кодексом Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 2, ст. 198; 1998, № 2, ст. 227, № 30, ст. 3613, № 31, ст. 3803; 1999, № 12, ст. 1406; 2001, № 11, ст. 1002, № 13, ст. 1140, № 26, ст. 2589; 2003, № 24, ст. 2250, № 50, ст. 4847; 2004, № 27, ст. 2711, № 35, ст. 3607, № 45, ст. 4379; 2005, № 6, ст. 431, № 14, ст. 1213, 1214, № 19, ст. 1753, 1754; 2006, № 2, ст. 173, № 3, ст. 276, № 15, ст. 1575, № 19, ст. 2059; 2007, № 1 (ч. 1), ст. 36, № 24, ст. 2834, № 30, ст. 3756, 3808, № 31, ст. 4011, № 41, ст. 4845, № 49, ст. 6060; 2008, № 14, ст. 1359, № 29 (ч. 1), ст. 3412, № 30 (ч. 2), ст. 3616, № 45, ст. 5140, № 49, ст. 5733, № 52 (ч. 1), ст. 6216, 6226; 2009, № 7, ст. 791, № 23, ст. 2761, 2766, № 29, ст. 3628, № 51, ст. 6162, № 52 (ч. 1), ст. 6453; 2010, № 8, ст. 780, № 14, ст. 1553, 1556, № 15, ст. 1742, 1752, № 27, ст. 3416; 2011, № 1, ст. 16, № 7, ст. 901, 902, № 15, ст. 2039, № 27, ст. 3870, № 45, ст. 6324, № 49 (ч. 5), ст. 7056, № 50, ст. 7362; 2012, № 10, ст. 1162, № 14, ст. 1551, № 19, ст. 2279, № 49, ст. 6753, № 53 (ч. 1), ст. 7629, 7638; 2013, № 14, ст. 1667, № 23, ст. 2879, № 27, ст. 3470, 3477, № 30 (ч. 1), ст. 4052, № 44, ст. 5633, № 51, ст. 6698,

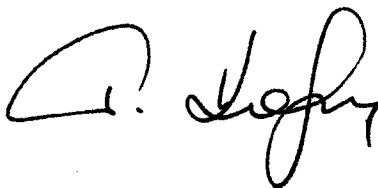
№ 52 (ч. 1), ст. 6997; 2014, № 6, ст. 558, № 19, ст. 2301, 2309, № 26 (ч. 1), ст. 3369, № 48, ст. 6652, № 49 (ч. 6), ст. 6928; 2015, № 10, ст. 1410, № 13, ст. 1806, № 14, ст. 2016, № 17 (ч. 4) ст. 2478, № 29 (ч. 1) ст. 4386, № 48 (ч. 1), ст. 6724) и Федеральным законом от 15.07.1995 № 103-ФЗ «О содержании под стражей подозреваемых и обвиняемых в совершении преступлений» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, № 29, ст. 2759; 1998, № 30, ст. 3613; 2001, № 11, ст. 1002; 2003, № 1, ст. 2, № 27 (ч. 1), ст. 2700, № 50, ст. 4847; 2004, № 27, ст. 2711, № 35, ст. 3607; 2005, № 10, ст. 763; 2006, № 17 (ч. 1), ст. 1779; 2007, № 7, ст. 830, 831, № 30, ст. 3808, № 31, ст. 4011, № 45, ст. 5418; 2009, № 39, ст. 4538; 2010, № 27, ст. 3416; 2011, № 1, ст. 46, № 7, ст. 901, № 15, ст. 2022, № 17, ст. 2319, № 49 (ч. 5), ст. 7056; 2013, № 44, ст. 5633, № 48, ст. 6165, № 52 (ч. 1), ст. 7000; 2014, № 6, ст. 558, № 26 (ч. 1), ст. 3399, № 52 (ч. 1), ст. 7557; 2016, № 27 (ч. 1), ст. 4160, 4232) п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Порядок организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы (далее – Порядок) согласно приложению.

2. Начальникам учреждений и органов уголовно-исполнительной системы обеспечить выполнение требований Порядка.

3. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора ФСИН России действительного государственного советника Российской Федерации 2 класса О.А. Коршунова.

Директор



Г.А. Корниенко

Приложение

УТВЕРЖДЕНО
приказом ФСИН России
от 2 сентября 2016, № 696

Порядок организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы

I. Общие положения

1. Настоящий Порядок устанавливает основные принципы планирования, обеспечения продовольствием исправительных учреждений и следственных изоляторов уголовно-исполнительной системы¹, получения и отпуска продуктов на питание осужденных к лишению свободы, лиц, подозреваемых и обвиняемых в совершении преступлений, в отношении которых в соответствии с Уголовно-процессуальным кодексом Российской Федерации избрана мера пресечения в виде заключения под стражу², организации питания в учреждениях УИС в соответствии с утвержденными в установленном порядке нормами питания.

2. В учреждениях УИС обеспечение осужденных, подозреваемых и обвиняемых питанием осуществляется на основании ежедневных справок, составляемых и направляемых в бухгалтерию учреждения УИС подразделениями интендантского и хозяйственного обеспечения, утверждаемых начальником учреждения УИС, об общей численности осужденных, подозреваемых и обвиняемых, содержащихся в учреждении УИС. В справке указывается число осужденных, подозреваемых и обвиняемых по каждой категории лиц, в отношении которых предусмотрена соответствующая норма питания. Справка составляется на основании письменных данных о количестве лиц, содержащихся в учреждении УИС, полученных в дежурной части и подразделении специального учета учреждения УИС, а также сведений медицинского подразделения, осуществляющего в учреждении УИС медицинское обеспечение осужденных, подозреваемых и обвиняемых³, о количестве больных осужденных, подозреваемых и обвиняемых, нуждающихся в повышенных нормах питания, в виде списков. Утвержденные начальником учреждения УИС справки, а также списки осужденных, подозреваемых и обвиняемых, нуждающихся в повышенных нормах питания, передаются в бухгалтерию учреждения УИС для оформления накладных и последующего отпуска продуктов в столовую (пищеблок) учреждения УИС.

¹Далее – учреждения УИС.

²Далее – осужденные, подозреваемые и обвиняемые.

³Далее – медицинское подразделение.

В случае изменения численности осужденных, подозреваемых и обвиняемых после завершения процедуры выдачи продуктов питания подразделением интендантского и хозяйственного обеспечения учреждения УИС в этот же день предоставляется в бухгалтерию учреждения УИС дополнительная справка для оформления дополнительной накладной на отпуск (прием) продуктов.

3. Осужденные, подозреваемые и обвиняемые обеспечиваются питанием с момента их прибытия в учреждения УИС. Снятие с довольствия указанных лиц осуществляется по факту освобождения их из учреждений УИС.

4. Осужденным, подозреваемым и обвиняемым продукты, положенные по нормам питания, утвержденным в установленном порядке, выдаются в виде готовой горячей пищи. При невозможности приготовления горячей пищи осужденные, подозреваемые и обвиняемые обеспечиваются рационом питания на срок не более 3 суток.

5. На основании заявлений осужденных к лишению свободы на время их нахождения в комнатах длительных свиданий (без посещения столовой учреждения УИС), а также при краткосрочных и длительных выездах за пределы учреждений УИС продукты для них не выписываются.

II. Расчет потребности в продовольствии и бюджетных ассигнованиях на его закупку на планируемый период для обеспечения осужденных, подозреваемых и обвиняемых

6. Расчет потребности в продовольствии на планируемый период для обеспечения осужденных, подозреваемых и обвиняемых производится территориальными органами ФСИН России.

7. Исходными данными для расчета потребности в продовольствии являются:

планируемая численность осужденных, подозреваемых и обвиняемых на соответствующий период;

утвержденные нормы питания для осужденных, подозреваемых и обвиняемых и количество продуктов, дополнительно выдаваемое в установленных случаях к нормам питания;

предполагаемое наличие продовольствия на начало планируемого периода;

объемы продовольствия, необходимые для пополнения запасов;

нормы естественной убыли продовольствия при его транспортировке, переработке и хранении;

действующие нереализованные поставки продовольствия по контрактам (договорам) на начало планируемого периода;

фактическое наличие складских помещений, холодильных камер и овощехранилищ в учреждении УИС.

III. Основные обязанности должностных лиц учреждения УИС по организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых

8. Начальник учреждения УИС отвечает за организацию питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых.

Начальник учреждения УИС через соответствующие службы учреждения УИС:

обеспечивает своевременное получение и организацию хранения продовольствия, содержание запасов продовольствия в размерах, установленных Министерством юстиции Российской Федерации;

обеспечивает содержание в технически исправном состоянии помещений и оборудования столовой (пищеблока) учреждения УИС, складов и хранилищ учреждения УИС, своевременный их ремонт, контроль за работой и санитарным состоянием этих объектов;

утверждает в соответствии с распорядком дня время приема пищи осужденными, подозреваемыми и обвиняемыми;

рассматривает и утверждает раскладки продуктов (приложение № 1 к Порядку);

по медицинским заключениям издает приказы о зачислении больных осужденных, подозреваемых и обвиняемых на питание по нормам, установленным для больных;

обеспечивает контроль за ведением учета продовольствия, столово-кухонной посуды, оборудования, инвентаря и моющих средств в подразделении учреждения УИС, осуществляющем планирование и обеспечение продовольствием, столово-кухонным инвентарем, оборудованием, моющими средствами, организацию питания, руководство деятельностью столовой (пищеблока), продовольственного склада, хранилища и овощехранилища учреждения УИС и контроль за использованием их строго по прямому назначению¹;

осуществляет контроль за организацией питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, правильным зачислением их на довольствие, расходом продуктов по утвержденным в установленном порядке нормам;

обеспечивает своевременное прохождение начальником (заведующим) столовой, поварами, резчиком пищевой продукции (хлеботором), кухонными рабочими, подсобными рабочими², а также начальниками (заведующими) продовольственных складов и хранилищ; овощехранилищ, хлебопекарен³ медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки с аттестацией;

обеспечивает своевременный ввод в эксплуатацию и ремонт технологического и холодильного оборудования, соблюдение правил эксплуатации оборудования;

¹Далее – продовольственная служба

²Далее – работники столовой (пищеблока)

³Далее – работники продовольственной службы

издает приказы о закреплении лиц, ответственных за эксплуатацию технологического и холодильного оборудования;

осуществляет контроль за выполнением требований техники безопасности и противопожарной безопасности при работе на объектах питания.

9. Заместитель начальника учреждения УИС, курирующий вопросы тылового обеспечения:

организует своевременное и доброкачественное питание осужденных, подозреваемых и обвиняемых;

организует контроль качества питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, доведение утвержденных норм питания до каждого осужденного, подозреваемого и обвиняемого, а также условия хранения продовольствия;

контролирует составление раскладок продуктов для приготовления пищи осужденным, подозреваемым и обвиняемым;

разрабатывает и осуществляет мероприятия по оборудованию столовых (пищеблоков), продовольственных складов, хранилищ, овощехранилищ, квасильно-засолочных пунктов¹ учреждения УИС;

организует правильную эксплуатацию и своевременный ремонт оборудования продовольственной службы;

организует разработку и выполнение программы (плана) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

представляет информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

обеспечивает контроль за соблюдением работниками столовой (пищеблока) учреждения УИС требований техники безопасности, противопожарной безопасности, правил внутреннего распорядка исправительных учреждений и следственных изоляторов уголовно-исполнительной системы².

10. Начальник (старший инспектор) отдела (группы) интендантского и хозяйственного обеспечения³ учреждения УИС подчиняется заместителю начальника учреждения УИС, курирующему вопросы тылового обеспечения. Отвечает за своевременное обеспечение учреждения УИС продовольствием, техникой и имуществом продовольственной службы по утвержденным нормам, организацию своевременного и доброкачественного питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, содержание, хранение продовольствия, техники и имущества продовольственной службы, санитарное состояние объектов продовольственной службы.

¹Далее – объекты продовольственной службы

²Далее – Правила внутреннего распорядка

³Далее – начальник ОИХО учреждения УИС

Начальник ОИХО учреждения УИС:

организует правильное применение положений нормативных правовых актов, регламентирующих вопросы организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, содержащихся в учреждениях УИС;

обеспечивает подбор специалистов для работы на объектах продовольственной службы учреждения УИС;

организует питание осужденных, подозреваемых и обвиняемых, контролирует правильную обработку продуктов, обеспечивает контроль за порядком приготовления блюд и определения фактического выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций;

обеспечивает своевременное получение продовольствия, столово-кухонной посуды, оборудования, инвентаря и моющих средств¹, заготовку картофеля и овощей в пределах выделенных лимитов бюджетных обязательств, ведение их учета в установленном порядке;

обеспечивает контроль за качеством поступающего в учреждение УИС продовольствия, условия и сроки его хранения, особенно скоропортящегося (контроль органолептических показателей: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус);

организует правильное хранение имущества и оборудования продовольственной службы, обеспечивает своевременный ввод их в эксплуатацию, расходование по установленным нормам и прямому назначению;

совместно с начальником (заведующим) столовой учреждения УИС составляет соответствующие нормам питания и калорийности раскладки продуктов и представляет их на утверждение начальнику учреждения УИС;

обеспечивает приготовление доброкачественной пищи осужденным, подозреваемым и обвиняемым, полное доведение до них положенных по нормам продуктов;

осуществляет контроль за соблюдением технологии приготовления пищи и ее своевременной раздачей;

при необходимости обеспечивает осужденных, подозреваемых и обвиняемых горячей пищей на объектах работ (вне столовой) организует доставку с соблюдением установленных санитарных требований и осуществляет контроль за их выполнением;

руководит работой на объектах продовольственной службы учреждения УИС, организует повышение квалификации работников продовольственной службы;

контролирует деятельность бухгалтера, отвечающего за ведение учета продовольствия и имущества продовольственной службы в части своевременного и правильного оформления учетно-отчетной документации;

обеспечивает своевременную установку, правильную эксплуатацию, техническое обслуживание и ремонт оборудования продовольственной

¹Далее – имущество продовольственной службы

службы, поверку весоизмерительных приборов и гирь (при наличии), правильное ведение технических паспортов и карточек на технологическое и холодильное оборудование;

представляет начальнику учреждения УИС кандидатуры для закрепления их ответственными за эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, установленного на объектах продовольственной службы учреждения УИС;

своевременно организует ремонт на объектах продовольственной службы, тары, инвентаря для обеспечения хранения скоропортящихся продуктов в летний период;

организует обеспечение работников продовольственной службы, водителей продовольственного автотранспорта санитарной одеждой в соответствии с установленными нормами, а также обеспечивает объекты продовольственной службы моющими и дезинфицирующими средствами;

проводит работу по режиму экономии и бережливости, организует сбор и сдачу вторичного сырья, своевременное осветление столовой посуды из алюминия;

обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических требований при доставке продуктов на склад и в столовую (пищеблок), хранении и обработке продуктов, приготовлении и приеме пищи, содержании столовой (пищеблока), продовольственных складов и хранилищ учреждения УИС;

выполняет предписания специалистов санитарно-эпидемиологических служб по устранению выявленных недостатков в санитарно-техническом состоянии и санитарно-гигиеническом содержании объектов продовольственной службы учреждения УИС;

обеспечивает соблюдение требований техники безопасности и противопожарной безопасности при работе на объектах продовольственной службы учреждения УИС;

обеспечивает клеймение колюще-режущего инструмента, используемого на объектах продовольственной службы учреждения УИС, организует контроль за учетом выдачи его осужденным для работы в начале и сдачи в конце смены, ведение описи инструмента и журнале его выдачи-сдачи.

11. Медицинский работник медицинского подразделения:

участвует в разработке режима питания учреждения УИС;

не реже одного раза в квартал проводит контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований на объектах продовольственной службы;

организует систематический медицинский контроль за качеством питания, соответствием установленной калорийности в раскладках продуктов;

представляет списки больных осужденных, подозреваемых и обвиняемых, нуждающихся в повышенных нормах питания;

совместно с начальником ОИХО учреждения УИС организует лечебное питание;

осуществляет отбор проб питьевой воды и готовой пищи на объектах продовольственной службы учреждения УИС;

осуществляет систематический контроль за качеством воды, используемой для приготовления пищи и питьевых нужд, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи, а также содержании помещений, оборудования и инвентаря, столовой и кухонной посуды в столовой (пищеблоке) учреждения УИС и местах приготовления (приема) пищи на объектах работ (производстве). Контролирует приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов;

проводит дополнительный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований при получении неудовлетворительных результатов производственного контроля, соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при аварийных ситуациях при сбое в работе оборудования;

при получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатывает и проводит необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия;

контролирует прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров и медицинских обследований. Отстраняет от работы лиц, своевременно и в полном объеме не прошедших медицинские осмотры;

организует контроль за качеством (бракераж) приготовленной пищи.

12. Начальник (заведующий) столовой учреждения УИС подчиняется начальнику ОИХО, отвечает за своевременное приготовление пищи и ее качество, полноту доведения установленных по нормам продуктов до осужденных, подозреваемых и обвиняемых, сохранность и правильную эксплуатацию имущества продовольственной службы, соблюдение порядка и санитарно-гигиенических требований в столовой (пищеблоке) учреждения УИС.

Начальник (заведующий) столовой учреждения УИС:

выдает продукты поварам и контролирует их распределение согласно раскладке продуктов;

обеспечивает своевременное приготовление пищи в соответствии с утвержденной раскладкой продуктов;

участвует в составлении раскладки продуктов;

получает с продовольственного склада учреждения УИС для столовой (пищеблока) учреждения УИС продукты (по массе), отвечает за их сохранность;

применяет установленные нормы питания, нормы замены одних продуктов другими, нормы отходов при первичной обработке и потери при тепловой обработке продуктов и нормы выхода готовой пищи;

осуществляет контроль за полнотой закладки продуктов в котел, соблюдением технологии приготовления пищи, выходом и качеством готовых блюд, правильным ведением книги учета контроля за качеством приготовления пищи (приложение № 2 к Порядку);

обеспечивает выполнение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах технологического процесса приготовления пищи;

организует и лично проводит контроль качества (бракераж) готовых блюд с отражением результатов в книге учета контроля за качеством приготовления пищи;

обеспечивает правильные условия хранения продуктов и полуфабрикатов согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям;

обеспечивает выполнение работниками столовой (пищеблока) санитарных норм и правил в столовой (пищеблоке), сокращение отходов при обработке продуктов, рациональное использование пищевых отходов;

обеспечивает осужденных, подозреваемых и обвиняемых по каждой норме питания, по их количеству, горячей пищей (через столовую (пищеблок), на местах работ путем оставления пищи для отсутствующих);

обеспечивает своевременную раздачу готовой пищи и хлеба, правильный отбор, сроки, условия хранения и повторную термическую обработку пищи, оставленной для осужденных, подозреваемых и обвиняемых, отсутствовавших на приеме пищи;

руководит работой работников столовой (пищеблока), следит за соблюдением ими правил личной гигиены, состоянием специальной одежды, своевременным ее ремонтом и стиркой. Обеспечивает своевременное прохождение медицинских осмотров и лабораторных исследований работниками столовой (пищеблока);

не допускает к работе в столовой (пищеблоке) лиц, не прошедших медицинских осмотров и необходимых лабораторных исследований;

обеспечивает чистоту и порядок во всех помещениях столовой (пищеблока), а также прилегающей к ней территории, своевременное удаление из помещений столовой (пищеблока) отходов. Принимает меры к обеспечению столовой (пищеблока) необходимым уборочным инвентарем;

организует мытье столово-кухонной посуды, инвентаря и оборудования с соблюдением санитарных требований;

принимает меры к своевременному обеспечению столовой (пищеблока) необходимым оборудованием, посудой, инвентарем согласно установленным нормам, моющими и дезинфицирующими средствами, ведет их учет;

осуществляет контроль за сохранностью, правильной эксплуатацией и своевременным проведением ремонта оборудования и инвентаря;

обеспечивает соблюдение работниками столовой (пищеблока) правил техники безопасности и противопожарных правил, следит за исправностью вентиляции, дымоходов, электропроводки, водопровода, канализации;

ежедневно докладывает начальнику ОИХО учреждения УИС об организации работы столовой (пищеблока) по состоянию на текущее число и получает от него указания на следующий день;

не допускает в столовую (пищеблок) посторонних лиц, а также лиц без санитарной одежды;

хранит книгу учета контроля за качеством приготовления пищи, опись режущего, колющего и рубящего инвентаря, находящегося в столовой (пищеблоке) учреждения УИС, санитарный журнал (приложение № 3 к Порядку), журнал учета проведения генеральных уборок и журнал учета аварийных ситуаций.

На режущий, колющий и рубящий кухонный инвентарь наносится цифровая маркировка. Он учитывается в книге учета и хранится в металлическом запирающемся ящике. Указанный инвентарь выдается по распоряжению дежурного помощника начальника учреждения УИС начальнику (заведующему) столовой учреждения УИС под роспись и возвращается им по окончании работы также под роспись в указанном журнале.

Маркировка осуществляется нанесением соответствующего клейма на металлические части режущего, колющего и рубящего кухонного инвентаря.

13. Повар подчиняется начальнику (заведующему) столовой учреждения УИС, отвечает за своевременность приготовления пищи, ее качество и раздачу.

Повар при исполнении своих обязанностей:

получает продукты от начальника (заведующего) столовой по массе и наименованиям;

руководствуется кулинарными и санитарными правилами приготовления пищи и постоянно совершенствует свои знания;

выполняет указания начальника (заведующего) столовой по обработке продуктов, приготовлению и раздаче пищи, соблюдает чистоту на рабочем месте и правила личной гигиены;

при обработке продуктов и приготовлении пищи выполняет правила по профилактике пищевых отравлений и предупреждению попадания в пищу посторонних предметов;

постоянно содержит в чистоте инвентарь и оборудование, бережно к ним относится, соблюдает правила эксплуатации технологического и холодильного оборудования;

своевременно проходит медицинские осмотры, обследования и профессиональное гигиеническое обучение с аттестацией.

14. Резчик пищевой продукции (хлеборез) подчиняется начальнику (заведующему) столовой учреждения УИС, отвечает за правильное хранение хлеба и масла коровьего в помещении для нарезки хлеба, своевременную нарезку хлеба и порционирование масла коровьего для выдачи осужденным, подозреваемым и обвиняемым, соблюдение правил эксплуатации оборудования, находящегося в помещении для нарезки хлеба, санитарное состояние оборудования инвентаря и помещения для нарезки хлеба.

Резчик пищевой продукции (хлеборез) при исполнении своих обязанностей:

обеспечивает доведение положенных по нормам питания хлеба и масла коровьего;

ежедневно получает хлеб и масло коровье в соответствии с накладной (по массе и наименованиям) и обеспечивает их правильное хранение и распределение;

обеспечивает своевременную нарезку хлеба и порционирование масла коровьего, а также их раздачу в соответствии с установленными нормами;

соблюдает санитарные правила содержания оборудования, инвентаря и помещения для нарезки хлеба, правила личной гигиены;

не допускает в помещение для нарезки хлеба посторонних лиц и лиц без санитарной одежды, а также хранение личных вещей и посторонних предметов;

совместно с начальником (заведующим) столовой ежедневно представляет начальнику ОИХО учреждения УИС данные о количестве оставшегося хлеба.

15. Работы по уборке помещений столовой (пищеблока), территории, прилегающей к столовой (пищеблоку), разгрузке (доставке) продуктов в столовую (пищеблок), очистке и доочистке картофеля и овощей, чистке и мытью оборудования выполняются подсобными рабочими.

16. Работы по мытью столовой и кухонной посуды, подаче в горячий цех и на линию самообслуживания чистой посуды, подготовке обеденного зала к приему пищи выполняются кухонными рабочими.

17. В случае отсутствия по болезни или другим причинам лиц из числа работников столовой (пищеблока) производится их замена из числа имеющегося резерва, которые заблаговременно прошли медицинский осмотр (с проведением лабораторных исследований), с письменного разрешения начальника учреждения УИС либо лица, временно исполняющего его обязанности.

IV. Порядок обеспечения продовольствием и имуществом продовольственной службы учреждений УИС

18. Продовольствие учреждения УИС получают:

с продовольственных складов территориальных органов ФСИН России, в подчинении которых они находятся;

от учреждений УИС другого территориального органа ФСИН России по указанию ФСИН России;

от поставщиков продовольствия по заключенным контрактам, договорам.

19. Приемка продовольствия (имущества продовольственной службы) от поставщиков осуществляется в соответствии с положениями контрактов (договоров), в случаях поступления продукции без заключения контрактов (договоров) продукция принимается в соответствии с требованиями нормативно-технических документов на конкретный вид продовольствия, а также в соответствии с требованиями Инструкции о порядке приема продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденной постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 № П-6, и Инструкции о порядке приема продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству, утвержденной постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 № П-7.