



СОГЛАСОВАНО
Председатель Профкома
МАДОУ детский сад «Березка»
Лудупова О.Б.
Протокол № 1 от 01.09.2020г



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад «Берёзка»
Кривогорницына В.А.
августа 2020 год
Приказ № 148 «А» от 01.09.2020г

ПОЛОЖЕНИЕ о пищеблоке

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Берёзка»

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционируемый в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Березка» с.Иволгинск Иволгинского района Республики Бурятия (далее Учреждение).
- 1.2. Положение о пищеблоке Учреждения разработано в соответствии с действующими нормативными документами:
- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.41;
 - Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 N 197-ФЗ;
 - Федеральный закон «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» № 52 - ФЗ от 30.03.1999г.(с изм. и доп. в силу с 30.09.2017г);
 - Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями от 02.01.2000г.№29 ФЗ (ред. от 13.07.2015г);
 - Конвенцию о правах ребенка;
 - СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;
 - Санитарные правила СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.1940 - 05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»;
 - СанПиН 2.3.2.1078 - 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;
 - Санитарно - эпидемиологические правила СП 3.1./3.2. 3146 - 13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
 - СанПин 2.1.4.1074 - 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к

- качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 42 - 123 - 4117 - 86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
 - СП 2.3.6.2202 - 07 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - СП 3.5.3.3223 - 14 «Санитарно - эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
 - Устав Учреждения;
 - Договор с родителями (законными представителями) воспитанников.
- 1.3. Отношения заведующего Учреждения с работниками пищеблока фиксируются в специальном документе - Трудовом договоре, где определены права и обязанности сторон.

2. Размещение и оснащение пищеблока.

- 2.1. Пищеблок расположен в здании Учреждения, имеет изолированный вход и эвакуационный выход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со стороны двора.
- 2.2. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование обеспечивают соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условий труда работающих.
- 2.3. На территории пищеблока не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью Учреждения.
- 2.4. На территории Учреждения предусмотрена площадка для временной парковки транспорта.
- 2.5. Территория, прилегающая к пищеблоку благоустроена и содержится в чистоте.
- 2.6. Помещение пищеблока оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода.
- Органами и учреждениями госсанэпидслужбы выдано санитарно-эпидемиологическое заключение на источник водоснабжения.
- 2.7. Качество воды в системах водоснабжения отвечает гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
- 2.8. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды.
- Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей.
- 2.9. Устройство системы канализации соответствует требованиям

действующих строительных норм, предъявляемых к канализации.
Отведение производственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений.

2.10. Условия труда работников отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих, осуществлено в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.

2.11. Производственные и вспомогательные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ, строго соблюдаются технологические процессы приготовления блюд, все работы проводятся при включенной приточно-вытяжной вентиляции.

2.12. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых помещениях соответствует требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. Максимально используется естественное освещение.

Показатели освещенности производственных помещений соответствуют установленным нормам.

2.13. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах.

2.14. В объемно-планировочном решении помещения предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, исключающая встречные потоки сырья и готовой продукции.

2.15. Набор и площади помещений соответствуют мощности учреждения и обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм.

2.16. Технологическое оборудование размещено так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

2.17. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

2.18. Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оборудования.

2.19. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнена из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

3. Задачи пищеблока

3.1. Обеспечение правильного сбалансированного питания, в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям

растущего организма.

- 3.2. Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи, в соответствии с перспективным меню.

4. Штаты пищеблока.

- 4.1. Штаты работников пищеблока устанавливаются в соответствии с типовыми нормативными документами Учреждения.

5. Организация деятельности пищеблока

- 5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима для детей Учреждения 3-разовый прием пищи.
- 5.2. В Учреждении действует 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню утверждается заведующим Учреждения.
- 5.3. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.
- 5.4. Раздача пищи осуществляется в раздаточной пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях.
- 5.5. Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.
- 5.6. В Учреждении применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества, хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.
- 5.7. Санитарная обработка технологического оборудования производится согласно Санитарным правилам
- 5.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний сотрудниками пищеблока запрещается:
- принимать продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - мясо всех видов без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, птицу без ветеринарного свидетельства;
 - консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
 - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
 - пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- 5.9. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
- 5.10. Учреждение имеет технологические карты.
- 5.11. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах.
- 5.12. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.
- 5.13. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которые хранятся в специально отведенном для этой цели месте. В конце рабочего дня обрабатываются в соответствии СанПиН 2.3.2.1940 - 05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты».
- 5.14. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.
- 5.15. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.
- 5.16. Ежедневно перед началом работы медицинские работники проводят осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей к работе не допускаются.
- 5.17. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 100-150 г. каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в течение 15 минут маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение пяти суток.

6. Делопроизводство.

- 6.1. Работниками пищеблока ведется следующая документация:
- Журнал бракеража готовой продукции;
 - Журнал бракеража сырой продукции;
 - Журнал «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания;
 - Журнал витаминизации третьего блюда;
 - Технологические карты;

- Тетрадь контроля температурного режима холодильного оборудования;
- Тетрадь проведения генеральной уборки цехов.

7. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 7.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Учреждения.
- 7.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.
- 7.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.