

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Вышегорский детский сад» Сафоновского района Смоленской области
(МКДОУ «Вышегорский д/с»)

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПИЩЕБЛОКЕ**
**муниципального казенного дошкольного
образовательного учреждения
«Вышегорский детский сад»
Сафоновского района Смоленской области**

ПРИНЯТО: на общем собрании работников МКДОУ «Вышегорский д/с» протокол от 28.08.2017 г. № 3

УТВЕРЖДЕНО: приказом от 28.08.2017 г. № 36/2 заведующий МДОУ «Вышегорский д/с» С.К. Боброва



ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ

**муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения
«Вышегорский детский сад» Сафоновского района Смоленской области
(МКДОУ «Вышегорский д/с»)**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционируемого в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Вышегорский детский сад» Сафоновского района Смоленской области (далее – Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999 г.;
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями № 29 – ФЗ от 23.12.1999 г.;
- СанПин 2.4.1.2660-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;
- Санитарными правилами 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 2.3.21940 – 05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»;
- СанПин 2.3.21078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;
- СанПин 42 – 123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- Уставом Учреждения;

1.3. В соответствии с Законом РФ « Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет заведующий Учреждения, осуществляет производственный контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания – работником пищеблока.

2. Размещение и оснащение пищеблока.

2.1. Пищеблок расположен в здании Учреждения, имеет изолированный вход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется с центрального входа.

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 ДОУ.

2.4. Территория, прилегающая к пищеблоку благоустроена и содержится в чистоте.

2.5. Помещение пищеблока оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода.

2.6. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

2.7. Пищеблок оборудован раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей.

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

2.9. Условия труда работника 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.

2.10. Производственное помещение оборудовано естественной вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

2.11. Естественное и искусственное освещение на пищеблоке, складских, санитарно-бытовых помещениях соответствует требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. Максимально используется

естественное освещение. Показатели освещенности производственных помещений соответствуют установленным нормам.

2.12. Допустимые уровни шума и вибрации на пищеблоке, производственных помещения соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах.

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

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

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

2.16. На пищеблоке не допускается хранить бытовые предметы, зеркала, комнатные растения.

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

2.18. 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 с 10 часовым пребыванием организован 4-разовый прием пищи. В промежутке между завтраком и обедом возможен дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты, в пределах установленных натуральных норм и утвержденных денежных средств.

5.2. В ДОУ действует 10-дневное перспективное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню, утверждено 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 на пищеблоке, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях.

5.5. Пищеблок содержится в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. 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. 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.

5.8. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

5.9. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно на специально оборудованных столах.

5.10. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

5.11. 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».

5.12. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.

5.13. 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.

5.14. Ежедневно перед началом работы 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.

5.15. 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. Финансово-хозяйственная деятельность.

6.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, входит в состав Учреждения и основан на его базе.

6.2. В своей работе сотрудники пищеблока руководствуются нормативно-правовыми документами, локальными нормативными актами.

7. Делопроизводство.

7.1. Работниками пищеблока ведется следующая документация:

- Журнал «Бракераж сырой продукции».
- Журнал «Бракераж готовой продукции»
- Журнал «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания;
- Журнал витаминизации третьего блюда;
- Технологические карты;
- Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал санитарного состояния пищеблока.