

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад «Радуга»

УТВЕРЖДЕНО:



Заведующий МБДОУ
Детский сад «Радуга»
Аристова Т.В.

ПОЛОЖЕНИЕ О РАБОТЕ ПИЩЕБЛОКОВ
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения Детский сад «Радуга»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о работе пищеблоков муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад «Радуга» (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановлением «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в целях проведения контроля и выдачи готовой продукции на пищеблоках учреждения,
- 1.2. Настоящее Положение регулирует работу пищеблоков Учреждения по адресам: рп. Октябрьский, микрорайон Чкалова, дом 5; рп. Октябрьский, ул. Ленина, дом 49; рп. Октябрьский, ул. Спортивная, дом 12; рп. Октябрьский, ул. Газовиков, дом 7.
- 1.3. Пищеблоки размещаются в Учреждении. на 1 этаже зданий.
- 1.4. Оснащение пищеблоков технологическим оборудованием, вспомогательным оборудованием, инвентарем, кухонной посудой осуществляет Учреждение.
- 1.5. Положение утверждается приказом заведующего учреждением.
- 1.6. При приготовлении детского питания используются: сырые овощи со сроком хранения, указанным на этикетке производителя; крупногабаритные мясные полуфабрикаты: мясо говядины, свинины, печень; охлажденная курица; потрошенная рыба.

2. Задачи Учреждения

- 2.1 Организация и обеспечение воспитанников Учреждения рациональным и сбалансированным питанием;
- 2.2. Гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд;
- 2.3. Пропаганда здорового образа жизни.

3. Участники организации работы пищеблока Учреждения

- 3.1. Участниками организации работы пищеблока являются заведующий, заместитель заведующего, старшие воспитатели, медицинские работники, повара, кухонные работники, заведующие хозяйством.
- 3.2. Единые требования для всех участников организации питания – знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно - эпидемиологических норм.
- 3.3. График работы работников пищеблока составляется на каждый учебный год и утверждается заведующим Учреждением.
- 3.4. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

4. Организация работы пищеблока Учреждения

- 4.1. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню, порядок оформления заявок.

4.2. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим Учреждением.

4.3. На основании меню-требования выписываются продукты со склада.

4.4. Контроль за качеством, разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, соблюдением норм выхода блюд, за вкусовыми качествами пищи, санитарное состояние пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинских работников, бракеражную комиссию, комиссию по закладке основных продуктов.

4.5. Результаты проверок качества пищи, соблюдения технологии приготовления пищи ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

4.6. В компетенцию руководителя Учреждением по организации деятельности пищеблока входит:

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
 - при поступлении на работу все работники пищеблока проходят вводный инструктаж по охране труда, с оформлением необходимых записей в журнале, знакомятся с Уставом Учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.
 - обеспечение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
 - обеспечение материально-технической базы пищеблока и своевременной организации ремонта технологического и холодильного оборудования;
 - контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований;
 - заключение договоров на поставку продуктов питания;
 - ежемесячный анализ выполнения норм питания;
- 4.7. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель Учреждением.

5. Режим работы пищеблока Учреждения

4.1. Режим работы пищеблока осуществляется согласно графику: с 6.00 до 16 ч.30 мин.

6. Контроль по осуществлению работы пищеблока

Контроль осуществляют:

6.1. Заведующий Учреждением:

- общий административный контроль за соблюдением санитарных правил.

6.2. Медицинский работник, ответственное лицо по контролю организации питания по корпусам:

- за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами;
- за качеством и сроками годности продуктов и готовой пищи;
- за технологией приготовления блюд детского питания и их реализацией;
- за организацией питания детей в местах приема пищи;
- за применением и хранением моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;
- за обучением персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- за состоянием здоровья работников пищеблока;

- за своевременным прохождением профилактического медицинского осмотра всеми работниками Учреждения.

Ведет документацию:

- журнал бракеража готовой пищи;
- журнал гнойничковых заболеваний;
- журнал учета состояния здоровья работников пищеблока;
- накопительную ведомость;
- разрабатывает примерное меню;
- проводит текущие и внеплановые инструктажи.

6.3. Повар:

Участвует:

- в приготовлении блюд детского питания;

Осуществляет контроль:

- за санитарным состоянием пищеблока;
- за качеством используемого сырья и продуктов;
- за соблюдением технологического процесса при приготовлении блюд детского питания;
- за использованием технологического оборудования и инвентаря по назначению;
- за наличием и своевременным обновлением маркировки;
- за количеством выдаваемых кладовщиком продуктов в соответствии с меню-раскладкой.

Несет персональную ответственность за сохранность:

- жизни и здоровья детей;
- оборудования и имущества пищеблока.

6.4. Заместитель заведующего, заведующий хозяйством:

ведет журнал аварийных ситуаций, а при их возникновении своевременно оповещает заведующего Учреждением; осуществляет контроль за состоянием:

- санитарно-гигиенического состояния пищеблока и складских помещений
- освещенности;
- систем теплоснабжения;
- систем водоснабжения;
- систем канализации.

Обеспечивает:

- достаточным количеством кухонной посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;
- бесперебойную работу технологического и холодильного оборудования.
- заключение договоров на поставку продуктов питания.

6.5. Старший воспитатель является ответственным лицом за организацию питания, ведет ежедневный контроль за соблюдением требований к организации питания в корпусе.

7. Финансирование пищеблока Учреждения

7.1. Финансирование пищеблока Учреждения осуществляется за счет средств Учредителя.

2000