

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
МБДОУ Д/с №14 «Колокольчик»
Протокол № 1 от 29.08.2024г.



УТВЕРЖДЕНО:
Приказом МБДОУ Д/с №14
«Колокольчик»
№ 194/1 от 02.09.2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о пищеблоке
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
Детский сад №14 «Колокольчик»

1. Общие положения.

1.1 Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционируемого в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Детский сад №14 «Колокольчик» (далее ДОУ).

1.2 Положение о пищеблоке ДОУ разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 № 197-ФЗ;
- Федеральный закон «О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями № 29-ФЗ от 23.12.1999г.;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях» № 30 от 31.08.2006г.;
- Конвенция о правах ребенка;
- СанПиН 2.4.1.1249-03 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;
- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям образования в общеобразовательных учреждениях»;
- 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 3.1/3.2.1.1379-03 «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 2.3.601079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- Устав ДОУ;
- Договор с родителями (законными представителями) воспитанников.

1.3 Отношения ДОУ и 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 ДОУ, 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 ДОУ.

2.4 На территории ДОУ 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.

2.7 Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать 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-принудительной вентиляцией в соответствии с требованиями и 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-принудительной 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, исключая 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 примерным 10дневным меню.

4. Штат пищеблока.

4.1 Штат работников пищеблока устанавливаются в соответствии с типовыми нормативными документами аутсорсера.

5. Организация деятельности пищеблока

5.1 Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей ДОО пятиразовый прием пищи.

5.2 В ДОО действует примерное 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню утверждено аутсорсером и согласовано с заведующим ДОО.

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 ДОУ 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 СП - 2.4.990 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских образовательных учреждениях, домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечителей родителей» утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ;

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-молочные; гастрономические; овощи и фрукты.

5.10 На пищеблоке имеются технологические карты, утвержденные специалистом аутсорсера по питанию.

В случае разработки новых рецептур, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, на рецептуры оформляется штамп «Утверждено» в установленном порядке.

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. Финансово-хозяйственная деятельность.

6.1 Пищеблок осуществляет свою деятельность от аутсорсера и основан на базе ДОУ.

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

7. Делопроизводство.

Работниками пищеблока ведется следующая документация:

- Примерное 10дневное меню, утвержденное заведующим МБДОУ
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- График смены кипяченой воды
- Журнал регистрации температуры и влажности воздуха (пищеблок)
- Журнал учета поступающей продукции (скоропортящейся, сырья)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета текущих уборок
- Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Технологические карт приготовления блюд согласно цикличного меню
- График выдачи готовых блюд с пищеблока
- Ведомость контроля за рационом питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока.

8. Заключительные положения

Настоящее положение вступает в силу с момента его подписания, действие неограниченное.