

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Муромцевский детский сад № 7» Муромцевского муниципального района Омской области
(Муромцевский детский сад № 7)

ПРИНЯТ

Педагогическим советом
Муромцевского детского сада
№ 7 (протокол № 5 от
18.10.2021)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муромцевским детским садом № 7



Г.П. Ромохова

Приказ № 68 от 18.10.2021

СОГЛАСОВАНО

Управляющим Советом
Муромцевского детского сада № 7
Протокол №2 от 18.10.2021

ПОЛОЖЕНИЕ

о пищеблоке

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Муромцевский детский сад №7 пристра и оздоровления с приоритетным осуществлением санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий и процедур» Муромцевского муниципального района Омской области

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционируемого в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Муромцевский детский сад №7 пристра и оздоровления с приоритетным осуществлением санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий и процедур» Муромцевского муниципального района Омской области (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 Российской Федерации (действующая редакция от 28.06.2021;
- 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»;
- 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, изготовлению 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.

1.4. Настоящее положение вступает в силу с момента его подписания и действует до замены его новым.

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 хозяйственной зоны.

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.

Органами и учреждениями госсанэпидслужбы выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на источник водоснабжения.

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

2.7. 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.

2.8. 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 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.

2.10. 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.

2.11. 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.

2.12. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях 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. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся 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 ДОУ.

5. Организация деятельности пищеблока

5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей ДОУ организован 4-разовый прием пищи.

5.2. В ДОУ действует примерное 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания. Примерное меню утверждено заведующим ДОУ.

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 содержать 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-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

5.10. ДООУ имеет технологические карты, утвержденные заведующим ДООУ. В случае разработки новых рецептов, 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. Пищевая блок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, входит в состав ДООУ и основан на его базе.

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

7. Делопроизводство.

7.1. Работниками пищеблока ведется следующая документация:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной 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.