

УТВЕРЖДЕНО  
приказом – ОД № 08/22 от 31.01.2022 года

Положение о пищеблоке  
муниципального казенного дошкольного образовательного  
учреждения – детский сад № 18 г. Сегежи

1. Общие положения.
  - 1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения – детский сад № 18 г. Сегежи (далее Учреждение).
  - 1.2. Положение о пищеблоке Учреждения разработано в соответствии с действующими нормативными документами:
    - Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.41;
    - Конвенцию о правах ребенка;
    - Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
    - Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
    - Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
    - Устав Учреждения.
  - 1.3. Отношения Учреждения и работниками пищеблока фиксируются в специальном документе – Трудовом договоре, где определены права и обязанности сторон, который заключается при приеме на работу. Все вносимые изменения в трудовой договор фиксируются в дополнительных соглашениях.
2. Размещение и оснащение пищеблока.
  - 2.1. Пищеблок расположен в здании Учреждения, имеет выход для осуществления приема продовольственного сырья и пищевых продуктов питания, эвакуационный выход, 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 остановки транспорта для разгрузки товаров.
  - 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. На пищеблоке имеется резервный водонагреватель.
  - 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, 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 перспективным меню.
  4. Штаты пищеблока.

- 4.1. Штаты работников пищеблока устанавливаются в соответствии с типовыми нормативными документами Учреждения.
- 4.2. Штатными работниками пищеблока Учреждения являются:
  - 4.2.1. три повара;
  - 4.2.2. два кухонных рабочих;
  - 4.2.3. кладовщик;
  - 4.2.4. медицинская сестра диетическая.
5. Организация деятельности пищеблока.
  - 5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима.
  - 5.2. В Учреждении действует 10-дневное 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. На каждое блюдо в примерном меню имеются в Учреждении технологические карты.
  - 5.5. Раздача пищи осуществляется в раздаточной пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях.
  - 5.6. 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.
  - 5.7. 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.
  - 5.8. Санитарная обработка технологического оборудования производится согласно Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
  - 5.9. 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.

- 5.10. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
  - 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 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
  - 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 суток.
6. Делопроизводство.
- 6.1. Работниками пищеблока ведется следующая документация:
    - журнал бракеража сырых продуктов;
    - 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. Заключительные положения
- 7.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его подписания, действие неограниченное.