

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МБДОУ «Детский сад п.Нефтебаза»  
Т.И.Рудникова  
Приказ № 18/1-од от 03.02.2021 г.  
«03» февраля 2021 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о пищеблоке в МБДОУ «Детский сад п.Нефтебаза»

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.1.2. В соответствии с Законом РФ и РТ «Об образовании» ответственность за организацию питания несет заведующий МБДОУ, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания – работниками пищеблока.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок работы пищеблока и организации питания воспитанников и сотрудников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад п.Нефтебаза» (далее МБДОУ).

#### 2. Порядок создания и состав работников пищеблока МБДОУ

2.1. Состав работников пищеблока создается на основании штатного расписания МБДОУ.

2.2. В состав работников пищеблока входят:

- повар, имеющий соответствующее профессиональное образование
- подсобный рабочий кухни

2.3. В необходимых случаях в состав работников пищеблока могут быть включены другие работники МБДОУ.

2.4. Деятельность пищеблока регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МБДОУ.

### **3. Организация работы пищеблока в МБДОУ**

3.1. В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех, стол первичной обработки овощей, ванны для мойки кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, холодильные оборудования для хранения скоропортящихся продуктов.

3.2. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

3.3. Питание детей организуют в помещении групповой.

### **4. Организация питания на пищеблоке МБДОУ**

4.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 85-100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак-5%, обед —35%, усиленный полдник— 30%.

4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим МБДОУ.

4.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

4.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

4.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой МБДОУ «ЦРР» с. Новосысоевки составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемной группы, с указанием полного наименования блюд, выхода порций и калорийность, а также информация о здоровом питании.

4.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.10. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда.

4.12. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

## **5. Компетенция работников пищеблока в МБДОУ**

5.1. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

5.2. Участвовать в составлении меню на каждый день.

5.3. Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки.

5.4. Принимать точно по весу доброкачественные продукты из кладовой, обеспечивать их гигиеническую и термическую обработку, культурную подачу пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребёнка.

5.5. Обеспечивать:

- правильное хранение и расходование продуктов по назначению;

- гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

5.6. Отпускать готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов в расчёте на одного ребёнка.

5.7. Закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям СЭН.

5.8. Выполнять вспомогательные работы при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.9. Использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению.

5.10. Проводить обработку сырых и варёных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей.

5.11. В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны.

5.12. Следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте (один раз в месяц проводить генеральную уборку).

5.13. Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования и технологии приготовления пищи.

5.14. Своевременно проходить медицинский осмотр.

## **6. Ответственность работников пищеблока МБДОУ.**

6.1. Работник пищеблока МБДОУ несет ответственность:

- за совершённые в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным и гражданским законодательством РФ и РТ;

- за причинение материального ущерба в пределах, определённых действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ и РТ.

6.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка МБДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МБДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, повар несёт дисциплинарную ответственность в порядке, определённом трудовым законодательством РФ и РТ. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

6.3. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности воспитанников в

дошкольном учреждении повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ и РТ.

## 7. Оценка организации питания на пищеблоке МБДОУ

7.1. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль над соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль над сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- устанавливает органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

7.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МБДОУ. Результат проверки выхода отражаются в бракеражном журнале.

7.3. Администрация МБДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.