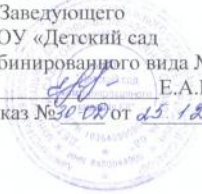


СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК
МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №68»
_____ Е.А.Малова
_____ 2018 г.



СОГЛАСОВАНО
Председатель
Совета родителей
МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №68»
_____ М.В.Бойко
«24» декабря 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.Заведующего
МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №68»
_____ Е.А.Ерёмина
Приказ № 00 от 25.12 2018 г.



**Положение
о пищеблоке
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида №68»**

ПРИНЯТО
на общем собрании трудового коллектива
МДОУ «Детский сад комбинированного вида №68»
Протокол № 6 от 21.12 2018 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционирующего в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 68» (далее МДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 г. Москва от «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 мая 2013 г. № 28564);
- Законодательные акты и ТК РФ;
- Устав и правила внутреннего трудового распорядка Учреждения;
- Договор с родителями(законными представителями) несовершеннолетнего ребенка.

1.3. Отношения МДОУ и работников пищеблока фиксируются в специальном документе – Трудовом договоре, где определены права и обязанности сторон.

2. Размещение и оснащение пищеблока

2.1. Пищеблок расположен в здании МДОУ, 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 МДОУ.

2.4. На территории МДОУ 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.

Отделениями ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области» выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на источник водоснабжения.

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. Производственное помещение оборудовано 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 10-дневным меню.

4. Штат пищеблока

4.1. Штат работников пищеблока устанавливается в соответствии со штатным расписанием дошкольного образовательного учреждения.

5. Организация деятельности пищеблока

5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей МДОУ обеспечен 5-разовый прием пищи.

5.2. В МДОУ имеется 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню утверждается заведующим МДОУ.

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 МДОУ 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 СанПиН 2.4.1.3049-13;

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. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах.

5.11. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

5.12. 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 2.4.1.3049-13.

5.13. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.

5.14. 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.

5.15. Ежедневно перед началом работы старшая медицинская сестра проводит осмотр работников пищеблока и младших воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей к работе не допускаются.

5.16. 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 двух суток.

6. Финансово-хозяйственная деятельность

6.1. Пищевблок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, входит в состав МДОУ 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 и старшей медицинской сестрой ведется следующая документация:

- * Журнал бракеража скоропортящихся продуктов;
- * Журнал бракеража готовой продукции;
- * Журнал «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания;
- * Журнал закладки продуктов;
- * Журнал витаминизации третьего блюда;
- * Технологические карты;
- * Тетрадь контроля температурного режима холодильного оборудования;
- * Тетрадь проведения генеральной уборки цехов.