

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ
«Детский сад № 2 «Ромашка»
пос. Чири-Юрт»
от 04.10.2014 № 54

ПОЛОЖЕНИЕ
о пищеблоке
МБДОУ «Детский сад № 2 «Ромашка» пос.Чири-Юрт»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2 «Ромашка» пос. Чири-Юрт Шалинского Муниципального района» (далее - ДОУ).

1.2. Одной из основных задач ДОУ является организация и обеспечение воспитанников и сотрудников ДОУ рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация и функционирование пищеблока ДОУ определяется действующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 года;

- Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.1999г.;

- Федеральным законом «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07. 1998 № 124-ФЗ;

- Приказом Минобрнауки России № 2562 от 27 октября 2011 года «Об утверждении типового положения о дошкольном образовательном учреждении»;

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями № 29 – ФЗ от 23.12.1999 г.;

- Постановление главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях» № 30 от 31.08.2006г.;

- СанПиН

2.4.1.2660-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

- Конвенция о правах ребенка;

- 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»;

-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»;

-законодательные акты и ТК РФ;

-Устав Учреждения;

-Правила внутреннего трудового распорядка ДОУ;

-Договор с родителями (законными представителями).

2. Участники организации деятельности пищеблока

2.1.Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация, медицинская сестра, повар, кухонный работник Учреждения.

2.2.Единое требования для всех участников организации питания – знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно - эпидемиологических норм.

2.3.График работы работников пищеблока составляется на каждый учебный год и утверждается заведующей детским садом.

2.4.Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

3. Организация деятельности пищеблока

3.1.В Учреждении в соответствие с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников: - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем; - разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню.

3.2.Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДОУ и медицинской сестрой.

3.3.На основании меню-требования выписываются продукты со склада.

3.4.Контроль за качеством, разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, соблюдением норм выхода блюд, за вкусовыми качествами пищи, санитарное состояние

пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру и бракеражную комиссию.

3.5. Результаты проверок качества пищи, соблюдения технологии приготовления пищи ежедневно заносится в бракеражный журнал.

3.6. Функционирование пищеблока возможно при наличии:

- Положения о пищеблоке;
- Заключения надзорных органов о соответствии помещения пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям;
- Примерного десятидневного меню.

3.7. В компетенцию заведующего ДОУ по организации деятельности пищеблока входит:

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- при поступлении на работу все работники пищеблока проходят вводный инструктаж по охране труда, с оформлением необходимых записей в журнале, знакомятся с Уставом ДОУ, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.

- обеспечение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными строками;

- обеспечение материально-технической базы пищеблока и своевременной организации ремонта технологического и холодильного оборудования;

- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований;

3.8. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет заведующий ДОУ.

4. Режим работы пищеблока Учреждения

4.1. Осуществляется согласно графику.

5. Контроль по осуществлению работы пищеблока

Контроль осуществляют:

5.1. Заведующий ДОУ:

5.1.1. Осуществляет:

- общий административный контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;

- организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;

- проведение вводного инструктажа по охране труда при поступлении вновь принятых сотрудников с оформлением необходимых записей в журнале, ознакомление сотрудников с Уставом ДОУ, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.

5.2. Медицинская сестра:

5.2.1. Осуществляет контроль:

-за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами;

-за качеством и сроками годности продуктов и готовой пищи;

-за технологией приготовления блюд детского питания и их реализацией;

-за организацией питания детей в местах приема пищи;

-за применением и хранением моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;

-за обучением персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

-за состоянием здоровья сотрудников пищеблока и ДООУ в целом;

-за своевременным прохождением профилактического медицинского осмотра всеми сотрудниками пищеблока и ДООУ.

5.2.2. Ведет документацию:

- журнал бракеража готовой пищи;

- журнал учета состояния здоровья сотрудников пищеблока;

- накопительную ведомость;

5.2.3. Разрабатывает перспективное и ежедневное меню.

5.3. Повар (повар):

5.3.1. Организует работу пищеблока.

5.3.2. Участвует:

-в приготовлении блюд детского питания;

-в приемке продуктов и сырья на пищеблок;

-в бракераже готовой пищи.

5.3.3. Осуществляет контроль:

-за санитарным состоянием пищеблока;

-за качеством используемого сырья и продуктов;

-за соблюдением технологического процесса при приготовлении блюд детского питания;

-за использованием технологического оборудования и инвентаря по назначению;

-за наличием и своевременным обновлением маркировки;

-за количеством выдаваемых кладовщиком продуктов в соответствии с меню-раскладкой.

5.3.4. Несет персональную ответственность за сохранность:

- жизни и здоровья детей;

- оборудования и имущества пищеблока.

5.4. Заведующий хозяйством:

5.4.2. Осуществляет контроль за состоянием:

- систем теплоснабжения;

- систем водоснабжения;

- систем канализации.

5.4.3. Обеспечивает:

- достаточным количеством кухонной посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;

- бесперебойную работу технологического и холодильного оборудования.

6. Финансирование пищеблока образовательного учреждения

6.1. Финансирование пищеблока Учреждения осуществляется за счет бюджетных средств и родительской платы.

ПОЛОЖЕНИЕ

о пищеблоке

МБДОУ «Детский сад № 2 «Родничок» пос. Чапаевское

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет деятельность пищеблока Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2 «Родничок» пос. Чапаевское Шадурского Муниципального района (далее – ДОУ).

1.2. Одной из основных задач ДОУ является организация и обеспечение воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН и образовательными программами дошкольного образования питанием, обеспечивающим безопасность пищи и пищевых продуктов, способствующим формированию у детей привычек здорового и полноценного питания.

1.3. Организация и функционирование пищеблока ДОУ осуществляется на основании действующего законодательства.

1.4. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 19.12.2012 года;

1.5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологической безопасности населения» № 52-ФЗ от 30.03.2010 года;

1.6. Федеральный закон «Об основных гарантиях права ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 № 124-ФЗ;

1.7. Приказ Минобрнауки России № 2562 от 27 октября 2014 года «Об утверждении требований к условиям и организации образовательных учреждений»;

1.8. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 23.12.2007 года;

1.9. Постановление главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания в образовательных учреждениях» № 30 от 11.04.2009 года;

1.10. СанПиН 2.4.1.2660-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

1.11. Конвенция о правах ребенка;

1.12. СанПиН 2.4.1.2660-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».