


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 24 «Тургай»  
Бугульминского муниципального района Республики Татарстан

ПРИНЯТО  
Советом Учреждения  
протокол  
№ 22 от 22.05.2018

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующей  
детским садом № 24 «Тургай»  
№ 31 от 22.05.2018



  
Н.В.Ангимова

**Положение о пищеблоке**  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада комбинированного вида № 24 «Тургай»

**I. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 24 «Тургай» Бугульминского муниципального района РТ (далее - Учреждение) по организации питания.
- 1.2. Основными задачами Учреждения является организация и обеспечение питанием воспитанников, обслуживающий персонал, иных работников, создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

**II. Участники организации деятельности пищеблока**

- 2.1 Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация, медицинский персонал Учреждения.
- 2.2. Единые требования для всех участников организации питания – знание и соблюдение правил техники безопасности, санитарно - эпидемиологических норм
- 2.3. График работы работники пищеблока составляется на каждый учебный год и утверждается заведующей Учреждения.
- 2.4. Работники пищеблока обеспечиваются средствами индивидуальной

защиты в соответствии с нормами.

### III. 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, порядок оформления заявок.
- 3.2. Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным заведующей Учреждением.
- 3.3. На основании меню-требования выписываются продукты со склада.
- 3.4. Контроль за качеством, разнообразием блюд, закладка продуктов питания, соблюдение правил кулинарной обработки, соблюдение норм выхода блюд, контроль вкусовых качеств пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал и уполномоченные органы.
- 3.5. Результаты проверок качества пищи технологических режимов, соблюдения рецептур ежедневно записываются в бракиражный журнал.
- 3.6. Функционирование пищеблока возможно при наличии:
  - Положения о пищеблоке;
  - Заключения надзорных органов о соответствии помещению пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям;
  - Примерного десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции.
- 3.7. В компетенцию заведующей Учреждения по организации деятельности пищеблока входит:
  - Комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
  - При поступлении на работу все работники пищеблока проходят вводный инструктаж по технике безопасности, с оформлением необходимых записей в журнале, знакомятся с Уставом Учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.
  - Обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучения персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
  - Контроль производственной базы пищеблока и своевременной организации ремонта технологического и холодильного оборудования;
  - Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований;

- Обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветошей, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- Заключение договоров на поставку продуктов питания;
- Ежемесячный анализ выполнения норм питания;

3.9. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель Учреждения.