

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДАЮ

Общим собранием трудового коллектива МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №25 «Аленушка» села Осиново Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан» Заведующий МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №25 «Аленушка» села Осиново Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан»

Протокол № 4

Введено в действие Приказом № 29-В

От «29» сентября 2017 г

от «29» сентября 2017 г

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

Л.И. Шулаева Л.И. Шулаева

Н.Н. Кропачевой Н.Н. Кропачевой

### ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №25 «Аленушка» села Осиново Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №25 «Аленушка» села Осиново Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан (далее - Учреждение).

1.2. Основными задачами Учреждения является организация и обеспечение воспитанников

- рациональным и сбалансированным питанием,
- гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация и функционирование пищеблока дошкольного Учреждения определяется следующими действующими нормативными документами:

- Конвенцией о правах ребенка, принята резолюцией №44/25 Генеральной Ассамблеи ООН от 20.11.1989, вступила в силу для России 15.09.1990)
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012 ст.41;
- Федеральным законом «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» № 52 - ФЗ от 30.03.1999г.; ( с изменениями на 25 ноября 2013 года)
- Федеральным законом «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07. 1998 № 124-ФЗ,
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями № 29 - ФЗ от 01.01.2000; (с изменениями от 15 июля 2013 года № 315432-6)
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» от 15 мая 2013 № 26 раздел 4.25, 4.26: 5-2; IX, XV; XVI.
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

- Уставом Учреждения;
- Правилами внутреннего трудового распорядка Учреждения;
- Договором об образовании по образовательным программам дошкольного образования.

## **2. Организация деятельности пищеблока Учреждения**

2.1. Организация работы пищеблока и обеспечение его персоналом осуществляется администрацией дошкольного образовательного Учреждения. 2.2. Участники организации деятельности пищеблока являются: администрация Учреждения в лице заведующего дошкольного Учреждения, заместителя руководителя по АХР, медицинская сестра, шеф-повар, повара, подсобных рабочих пищеблока, кладовщик.

2.3. Единые требования для всех участников организация питания - знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно-эпидемиологических норм и требований к качеству и условиям приготовления пищи.

2.4. График работы работников пищеблока составляется на каждый учебный год и утверждается руководителем дошкольного Учреждения.

2.5. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами и правилами СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 № 26.

2.6. Работники пищеблока обязаны систематически проходить медицинские осмотры и обучение по программе санитарного дела.

2.7. В Учреждении в соответствие с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню.

2.8. Питание осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, согласно требований, к составлению меню для организации питания детей разного возраста, раздел XV СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 № 26, утвержденным руководителем дошкольного образовательного Учреждения и медицинской сестрой.

2.9. Продукты со склада выписываются на основании меню.

2.10. Контроль за качеством: разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, норм выхода блюд, контроль вкусовых качеств пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру и бракеражную комиссию.

2.11. Результаты проверок качества пищи технологических режимов, соблюдения рецептур ежедневно заносится в бракеражный журнал.

2.12. Раздача пищи осуществляется через раздаточное окно пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях.

2.13. Каждому воспитаннику дошкольного Учреждения предоставляется 4-х разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.14. Функционирование пищеблока возможно при наличии: - Положения о пищеблоке; - примерного десятидневного меню, согласованного с руководителем дошкольного образовательного Учреждения и медицинской сестрой.

2.15. Для надлежащего функционирования пищеблока дошкольного Учреждения сотрудники обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту в помещениях пищеблока, сохранность имущества, гигиенические нормы.

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

### **3. Режим работы пищеблока Учреждения**

3.1. Режим работы пищеблока осуществляется согласно графику раздачи пищи

### **4. Документация пищеблока**

4.1. Для правильной организации питания воспитанников в Учреждении должны иметься следующие документы (СанПиН 2.4.1.3049-13):

- Меню; - Технологические карты; - СанПиН 2.4.1.3049-13;

- Таблицы:

- объем порций для детей дошкольного возраста;
- график выдачи пищи.
- Журналы:
- учет питания детей;
- температурный режим холодильного оборудования;
- инструкции по ОТ и ТБ.
- бракеражный журнал
  - меню - раскладки и примерное 10 - дневное меню;
  - накопительная ведомость расхода продуктов;
  - тетрадь бракеража сырой продукции;
  - заявки на продукты в электронном виде;
  - технологические карты.

### **5. Контроль по осуществлению работы пищеблока**

5.1. Руководитель Учреждения осуществляет контроль за:

- соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля условий работы пищеблока в соответствующей деятельности;
- комплектованием пищеблока квалифицированными кадрами;
- организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников пищеблока;
- проведением вводного инструктажа по охране труда при поступлении вновь принятых сотрудников с оформлением необходимых записей в журнале, ознакомление сотрудников с Уставом Учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами;
- обеспечение материально-технической базы пищеблока и своевременно организации ремонта технологического и холодильного оборудования.

5.2. Медицинская сестра осуществляет контроль за:

- соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами;
- качеством и сроками годности продуктов и готовой пищи;
- технологией приготовления блюд детского питания и их реализацией;
- организацией питания детей в местах приема пищи;
- применением и хранением моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;
- обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- состоянием здоровья сотрудников пищеблока и дошкольного образовательного Учреждения;
- своевременное прохождение профилактического медицинского осмотра всеми сотрудниками пищеблока.

5.2.1. Ведет документацию:

- журнал бракеража готовой пищи;
- журнал гнойничковых заболеваний;
- журнал учета состояния здоровья сотрудников пищеблока;
- накопительную ведомость.

### 5.3. Шеф - повар (повар):

#### 5.3.1. организует работу пищеблока

#### 5.3.2. Участвует в:

- приготовлении блюд детского питания, согласно требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, раздел XIУ СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 № 26.

- приемке продуктов и сырья на пищеблок; - бракераже готовой пищи.

#### 5.3.3. Осуществляет контроль за:

- санитарным состоянием пищеблока;
- качеством используемого сырья и продуктов;
- соблюдением технологического процесса при приготовлении блюд детского питания;
- использованием технологического оборудования и инвентаря по назначению;
- наличием и своевременным обновлением маркировки;
- 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. Заместитель заведующего по АХР

5.4.1. Ведет журнал аварийных ситуаций, а при их возникновении своевременно оповещает заинтересованные ведомства.

#### 5.4.2. Осуществляет контроль за состоянием:

- санитарно-гигиенического состояния пищеблока и складских помещений
- освещенности;
- систем теплоснабжения;
- систем водоснабжения;
- систем канализации.

#### 5.4.3. Обеспечивает:

- достаточным количеством кухонной посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке, согласно требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, раздел XIII СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 № 26.

- бесперебойную работу технологического и холодильного оборудования. - заключение договоров на поставку продуктов питания.

5.4.4. Проводит инструктажи с сотрудниками пищеблока.

## **6. Финансирование пищеблока образовательного учреждения**

6.1. Финансирование пищеблока дошкольного Учреждения осуществляется за счет средств бюджета и частично за счет приносящий доход деятельности, родительской платы за питание.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Данное положение вступает в силу со дня приказа об утверждении руководителем.

7.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся на Совете Учреждения и принимаются на его заседании.

7.3. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.