

Принято

на общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад №35 «Березка»
ЗМР РТ

Протокол № 1 от 18.01.2021

«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ «Детский сад №35
«Березка» ЗМР РТ


Н.А.Гаранина

Приказ № 13/от 11.01.2021

Положение
о пищеблоке
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения
«Детский сад №35 «Березка»
Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №35 «Березка» Зеленодольского муниципального района Республики Татарстана (далее - Учреждение).

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 01.01.2021г. №32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 « Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

1.2. Основными задачами Учреждения является организация и обеспечение воспитанников и сотрудников Учреждения рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1. Участники организации деятельности пищеблока

- 1.1. Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация, кладовщик, старшая медицинская сестра, шеф-повар, повара, подсобные рабочие кухни Учреждения.
- 1.2. Единые требования для всех участников организации питания – знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно - эпидемиологических норм.
- 1.3. График работы работников пищеблока составляется на каждый учебный год и утверждается заведующей Учреждения.
- 1.4. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

2. Организация деятельности пищеблока.

- 2.1. В Учреждении в соответствии 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.
- 2.2. Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным заведующей Учреждения и старшей медицинской сестрой.
- 2.3. На основании меню-требования выписываются продукты со склада.
- 2.4. 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 старшую медицинскую сестру и бракеражную комиссию.
- 2.5. Результаты проверок качества пищи, соблюдения технологии приготовления пищи ежедневно заносится в бракеражный журнал.
- 2.6. Функционирование пищеблока возможно при наличии:
 - Положения о пищеблоке;
 - заключения надзорных органов о соответствии помещения пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям;
 - примерного десятидневного меню, согласованного с Роспотребнадзором.
- 2.7. В компетенцию руководителя Учреждения 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 Учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.

- обеспечение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение материально-технической базы пищеблока и своевременной организации ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований;
- 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.