

Согласовано
Председатель ППО МБДОУ
«Детский сад комбинированного
вида № 29 г. Лениногорска»
_____ Данилова В.С.
Протокол № 1 от 10.01.2017 года



ПОЛОЖЕНИЕ

О ПИЩЕБЛОКЕ

муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида № 29» г. Лениногорска
муниципального образования «Лениногорский муниципальный район»
Республики Татарстан

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение разработано в соответствии с СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»
- 1.2. Положение регулирует деятельность пищеблока «Детского сада».
- 1.3. Пищеблок является структурным подразделением «ООО Аль-Тред» и осуществляет свою деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами.
- 1.4. Сотрудники пищеблока входят в штатное расписание «ООО Аль-Тред», назначаются и освобождаются от должности руководителем «ООО Аль-Тред».

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ПИЩЕБЛОКА

- 2.1. Организация 5-х-разового рационального питания воспитанников детского сада.
- 2.2. Своевременное приготовление качественных блюд.
- 2.3. При приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания».
- 2.4. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПИЩЕБЛОКА

- 3.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность на основании утвержденного меню-требования установленного образца.
- 3.2. Пищеблок укомплектовывается квалифицированными кадрами (поварами, кухонными рабочими), имеющими специальную подготовку, подтвержденную документом установленного образца.

3.3. Пищеблок располагается на первом этаже детского сада, отвечает всем санитарно-гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищеблоку дошкольного образовательного учреждения.

3.4. Пищеблок укомплектовывается необходимым технологическим и холодильным оборудованием.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ ПЕРСОНАЛА ПИЩЕБЛОКА

4.1. Персонал пищеблока проходит медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

4.2. Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья".

Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

4.4. Персонал пищеблока должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды; коротко стричь ногти.

Перед входом в туалетную комнату следует снимать фартук и после выхода тщательно вымыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

4.5. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

5.1. Основные производственные помещения пищеблока размещаются на первом этаже учреждения.

5.2. Помещения пищеблока имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме.

5.3. Помещение пищеблока оборудовано системой вентиляции с механическим и естественным побуждением.

5.4. В состав пищеблока, работающего на сырье, входит:

- горячий цех;
- раздаточная;
- холодный цех;
- мясо-рыбный цех;
- цех первичной обработки овощей;
- моечная кухонной посуды;
- кладовая сухих продуктов;
- кладовая для овощей;
- помещение с холодильным оборудованием.

5.5. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе

технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

5.6. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть безопасной для здоровья детей;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуду хранят в буфете.
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

6.1. Штат пищеблока:

- повар – 2;

- кухонный рабочий – 1.

6.2. Режим работы пищеблока соответствует режиму работы учреждения: по 8 часов при пятидневной рабочей неделе.

6.3. Пищеблок обслуживает воспитанников учреждения.

6.4. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю транспортом через поставщика.