

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

М.И. Паранина

Протокол № 2 от 20.01.2014



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ г. Нижневартовска

ДС№40 «Золотая рыбка»

Р.Т. Осадчая

Приказ № 68 от 10.01.2014

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города
Нижневартовска детского сада № 40 «Золотая рыбка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока МАДОУ г. Нижневартовска ДС№40 «Золотая рыбка» (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:

- 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);
- 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);
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (с изменениями);
- 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;

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 ДОУ в лице руководителя дошкольного Учреждения, заместителя руководителя по АХЧ, медицинские работники, шеф-повар, повара, кухонный рабочие, 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. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами и правилами СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 № 2.5. Работники пищеблока обязаны систематически проходить медицинские осмотры и подготовку по вопросам санитарно-противоэпидемического режима.
- 2.6. В Учреждении в соответствии 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 и т.д.;
 - разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню.
- 2.7. 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;
- 2.8. Продукты со склада выписываются на основании меню-требования.
- 2.9. 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 медицинских работников и бракеражную комиссию.
- 2.10. Результаты проверок качества пищи технологических режимов, соблюдения рецептур ежедневно заносится в бракеражный журнал.
- 2.11. Раздача пищи осуществляется через раздаточное окно пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях.
- 2.12. Каждому воспитаннику дошкольного Учреждения предоставляется 5-ти разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин).
- 2.13. Для надлежащего функционирования пищеблока дошкольного Учреждения сотрудники обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту в помещениях пищеблока, сохранность имущества, гигиенические нормы.
- 2.14. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель дошкольного образовательного Учреждения.

3. Документация пищеблока

3.1. Для качественной организации питания воспитанников в Учреждении должны иметься следующие документы (СанПиНах 2.4.1.3049-13):

- Меню-требование;
 - Технологические карты;
 - Ассортимент основных продуктов питания;
 - Санитарные требования к состоянию пищеблока;
 - График выдачи пищи;
 - Акты контрольной обработки яйцо, кури.
- Журналы:

- контроля за работой бактерицидной установки "Дезар";
- учёта температурного режима холодильника (пробного);
- бракеража готовой кулинарной продукции;
- проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- здоровья работников пищеблока;
- учета температурного режима в холодильном оборудовании пищеблока;
- учета температурного режима в холодильном оборудовании хозяйственного блока;
- бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблоке;
- регистрации транспорта;
- регистрации заявок;

4. Контроль по осуществлению работы пищеблока

4.1. Руководитель Учреждения осуществляет контроль за:

- 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 своевременной организации ремонта технологического и холодильного оборудования.

4.2. Медицинские работники осуществляют 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;
- обучением персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- состоянием здоровья сотрудников пищеблока и дошкольного образовательного Учреждения;
- своевременное прохождение профилактического медицинского осмотра всеми сотрудниками пищеблока.

4.2.1. Ведет документацию:

- журнал учета состояния здоровья сотрудников пищеблока;

4.2.2. Принимает участие в разработке меню.

4.3. Шеф – повар (повар):

4.3.1. организует работу пищеблока

4.3.2. Участвует в:

- приготовлении блюд детского питания, согласно требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- приеме продуктов и сырья на пищеблок;
- бракераже готовой пищи;

4.3.3. 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.

4.3.4. Несет персональную ответственность за сохранность:

- жизни и здоровья детей;
- оборудования и имущества пищеблока.

4.4. Заместитель заведующего по АХЧ

4.4.1. Своевременно организует работу обслуживающих организаций, при неисправностях технологического оборудования;

4.4.2. Осуществляет контроль за состоянием:

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

4.4.3. Обеспечивает:

- достаточным количеством кухонной посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке, согласно требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, (СанПиН 2:4.1.3049-13);
- бесперебойную работу технологического и холодильного оборудования;

5. Финансирование пищеблока образовательного учреждения

5.1. Финансирование пищеблока дошкольного Учреждения осуществляется за счет средств бюджета; родительской платы за питание.

6. Заключительные положения

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

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