
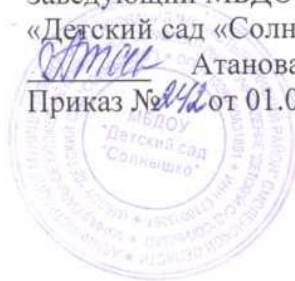



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Солнышко»

Принято
На общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад «Солнышко»
Протокол № 1 от 30.08.2021г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад «Солнышко»
 Атанова Г.Н.
Приказ № 44 от 01.09.2021г.



Согласовано
с Советом родителей
МБДОУ «Детский сад «Солнышко»
протокол № 1 от 30.08.21г.

Согласовано:
Председатель ПК
МБДОУ «Детский сад «Солнышко»
 О.Л. Башина
30.08.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о пищеблоке муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад «Солнышко»

2021г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует работу пищеблока муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Солнышко» (далее – ДОО).

1.2. Основными задачами работы пищеблока являются организация и обеспечение воспитанников ДОО рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

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

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020г. № 32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020г. № 28.

2. Организация деятельности пищеблока ДОО

2.1. Организация работы пищеблока и обеспечение его персоналом осуществляется руководством ДОО.

2.2. В ДОО в соответствии с установленными санитарными требованиями 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 график выдачи блюд всем возрастным группам.

2.3. Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем ДОО.

2.3. Продукты со склада выписываются на основании меню-требования.

2.4. Контроль за качеством, разнообразие 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 бракеражную комиссию.

2.5. Результаты проверок качества пищи ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

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

2.7. Каждому воспитаннику ДОО предоставляется четырехразовое питание.

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

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

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

3.1. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет кладовщик, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах и холодильниках при $t +2+6$. Камера обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится в цехах сырой и готовой продукции, на соответствующих столах, при использовании соответствующих маркированных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее 2-х мясорубок для приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается технология приготовления блюд, изложенная в технологической карте.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться режим «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не допускается жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4. Режим работы пищеблока Учреждения.

4.1. Режим выдачи готовой продукции с пищеблока осуществляется согласно графику:

Группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста	8.15	10.15	12.00	15.10
Младшая группа	8.15	10.15	12.00	15.10
Средняя группа	8.20	10.20	12.05	15.15
Старшая группа	8.20	10.20	12.10	15.15
Подготовительная группа	8.20	10.35	12.15	15.20

5. Контроль по осуществлению работы пищеблока.

5.1. Руководитель Учреждения:

5.1.1. Осуществляет:

- общий административный контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- проведение 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;
 - контроль за качеством и сроками годности продуктов и готовой пищи;
 - контроль за организацией питания детей в местах приема пищи.

5.1.2. Ведет документацию:

- журнал бракеража готовой пищи;
- ведомость контроля за рационом питания.

5.1.3. Разрабатывает перспективное и ежедневное меню.

5.2. Медицинская сестра:

5.2.1. Осуществляет контроль:

- за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами;
- за обучением персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- за состоянием здоровья сотрудников пищеблока и Учреждения;
- за своевременным прохождением профилактического медицинского осмотра всеми сотрудниками пищеблока и учреждения.

5.2.2. Ведет документацию:

- журнал здоровья;

5.3. Повар:

5.3.1. Участвует:

- в приготовлении блюд детского питания;
- в приемке продуктов и сырья на пищеблок;
- в бракераже готовой пищи.

5.3.2. Осуществляет контроль:

- за санитарным состоянием пищеблока;
- за качеством используемого сырья и продуктов;
- за соблюдением технологического процесса при приготовлении блюд детского питания;
- за использованием технологического оборудования и инвентаря по назначению;
- за наличием и своевременным обновлением маркировки;
- за количеством выдаваемых кладовщиком продуктов в соответствии с меню-раскладкой.

5.3.3. Несет персональную ответственность за сохранность:

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

5.4. Заведующий хозяйством:

5.4.1. Осуществляет контроль за состоянием:

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

5.4.2. Обеспечивает:

- достаточным количеством кухонной посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;
- бесперебойную работу технологического и холодильного оборудования.
- заключение договоров на поставку продуктов питания.

6. Заключительные положения

6.1. Данное положение принимается на Общем собрании работников ДОУ, согласовывается с профсоюзным комитетом ДОУ и Советом родителей ДОУ, вступает в силу с момента его утверждения и действует до принятия нового.