

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ ЦРР ДС № 33 п. НОВЫЙ

М.И.Ибрагимова



ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка - детский сад №33 п. Новый»

1. Общие положения

1.2. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБДОУ ЦРР ДС № 33 п. Новый (далее — ОО).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:

- с Конституцией Российской Федерации,
- Законом «Об образовании в РФ» 01.09.2013 год.
- «Санитарно — эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее – СанПиН 2.4.1. 3049-13); - Уставом организации другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- 1.3.1. Цели, задачи по организации питания в ОО;
- 1.3.2. основные направления работы по организации питания в ОО;
- 1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;
- 1.3.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в ОО;
- 1.3.5. роль и место ответственного лица за организацию питания в ОО;
- 1.3.6. деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
 - калькулятором, кладовщиком;
 - ответственным за организацию питания.
- 1.5.Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ОО

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение питания в ОО, сохранение здоровья воспитанников; 2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в ОО являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1. Задачи пищеблока

- 3.1. Обеспечение правильного сбалансированного питания, в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям растущего организма.
- 3.2. Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи, в соответствии с примерным меню.

2. Штаты пищеблока

- 4.1. Штаты работников пищеблока устанавливаются в соответствии с типовыми нормативными документами ОО.

3. Организация деятельности пищеблока

- 5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей ОО 4-разовый прием пищи.
 - 5.2. В ОО действует 10-дневное перспективное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню согласовано с учреждением госсанэпиднадзора и утверждено заведующим ОО.
 - 5.3. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии какихлибо продуктов разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.
 - 5.4. Раздача пищи осуществляется в раздаточной пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях.
 - 5.5. Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.
- В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.
- 5.6. В ОО применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества, хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.
 - 5.7. Санитарная обработка технологического оборудования производится согласно СП – 2.4.990 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских образовательных учреждениях, домах и школах – интернатах для детей – сирот и детей, оставшихся без попечителей родителей» утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ;
 - 5.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний сотрудниками пищеблока запрещается:
 - принимать продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - мясо всех видов без клейма и ветеринарного свидетельства;
 - рыбу, птицу без ветеринарного свидетельства;
 - консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
 - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- 5.9. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
- 5.10. ДОУ имеет технологические карты, утвержденные специалистом по питанию Отдела детских дошкольных учреждений Комитета по управлению образованием. В случае разработки новых рецептов, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, на рецептуры оформляется штамп «Утверждено» в установленном порядке.
- 5.11. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах.
- 5.12. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.
- 5.13. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которые хранятся в специально отведенном для этой цели месте. В конце рабочего дня обрабатываются в соответствии СанПиН 2.3.2.1940 – 05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты».
- 5.14. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.
- 5.15. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.
- 5.16. Ежедневно перед началом работы медицинские работники проводят осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей к работе не допускаются.
- 5.17. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 100-150 г. каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в течение 15 минут маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение пяти суток.

4. Финансово-хозяйственная деятельность

- 6.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, входит в состав ОО и основан на его базе.
- 6.2. В своей работе сотрудники пищеблока руководствуются нормативно-правовыми документами, локальными внутренними актами.

5. Делопроизводство

- 7.1. Работниками пищеблока ведется следующая документация:
 - Заявка на питание, журнал учета фактической посещаемости воспитанников
 - Журнал бракеража сырых продуктов;
 - Примерное 10-и дневное меню
 - Технологические карты;
 - Калькуляция цен на блюда по меню.
 - Приходные документы на продукцию
 - Документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификации, сроках изготовления реализации продукции)
 - Книга отзывов и предложений

- Журнал «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания;
- Журнал витаминизации третьего блюда;
- Тетрадь контроля температурного режима холодильного оборудования;
- Тетрадь проведения генеральной уборки цехов.

6. Управление пищеблоком

8.1. Управление пищеблоком осуществляется в соответствии с уставом и настоящим положением.

8.2. Общее руководство за функционированием пищеблока осуществляют заведующий.

Руководство работой пищеблока осуществляет шеф-повар.

8.3. Шеф-повар осуществляет контроль:

- за качеством и своевременной доставкой поставляемого в столовую сырья
- за ведение отчетности
- за соблюдением технологии приготовления пищи
- за соблюдением норм вложения сырья, рецептов
- за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима

8.4. Доступ посторонних лиц пищеблока запрещается. Посещение пищеблока могут осуществлять заведующий ОО, медицинские работники ОО, представители надзорных органов.

7. Ответственность

9.1. Заведующий ОО:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ОО; — обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании,;
- утверждает 10-дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

9.2. Кладовщик:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

9.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

— ежедневно не позднее, 8.30 мин, в день питания уточняют количество детей; — предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания обучающихся;

— вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета; — контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

9.4.Родители (законные представители):

— своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

— ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

— вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

— вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

10.Заключительные положения

10. Настоящее положение вступает в силу с момента его подписания, действие неограниченное.