

Копия верна:
Заведующий МДОУ «Косланский детский сад»
Н.Н. Логинова

ПРИНЯТО:
на общем собрании
работников МДОУ
«Косланский детский сад»
Протокол от 13 октября 2021
года № 2

УТВЕРЖДЕНО:
приказом МДОУ
«Косланский детский сад»
от 13 октября 2021 года
№ 01-07/296

СОГЛАСОВАНО
Первичной профсоюзной
организацией

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «КОСЛАНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность пищеблока муниципального дошкольного образовательного учреждения «Косланский детский сад».
- 1.2. Пищеблок учреждения функционирует с целью обеспечения специфического обслуживания: организованное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям растущего организма.
- 1.3. Организация и функционирование пищеблока МДОУ «Косланский детский сад» определяется следующими действующими нормативными документами: Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации»; Федеральным Законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 № 29-ФЗ; Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения»; Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; Уставом МДОУ «Косланский детский сад» и другими нормативными документами.

II. РАЗМЕЩЕНИЕ И ОСНАЩЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА

2.1. Пищеблок расположен в здании учреждения, имеет изолированный вход и эвакуационный выход. Эвакуационный выход оборудован металлической противопожарной дверью, раздаточное окно оборудовано металлическим противопожарным люком. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со специального входа.

2.2. Прилегающая к пищеблоку территория благоустроена, содержится в чистоте и предусматривает площадку для временной парковки транспорта.

2.3. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

2.4. Пищеблок оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

2.5. Помещение пищеблока оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода.

2.6. Устройство системы канализации соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации, является собственной (автономной) канализационной системой.

2.7. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.8. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

2.9. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

2.10. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

2.11. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых помещениях соответствует требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению.

2.12. Набор и площади производственных и складских помещений соответствуют мощности учреждения и обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм технологических регламентов производства, а также условий труда работающих.

2.13. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов,

исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

2.14. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.15. Пищеблок оборудован технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

2.16. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.17. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

2.18. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

2.19. Технологическое оборудование размещено так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

2.20. Внутренняя отделка пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, не имеет повреждений.

2.21. На пищеблоке запрещается проводить ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции, проводить работы и услуги, не связанные с деятельностью учреждения.

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПИЩЕБЛОКА

3.1. Организация работы пищеблока и обеспечение его персоналом осуществляется администрацией учреждения.

3.2. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.

3.3. Участниками организации деятельности пищеблока являются: заведующий, заведующий хозяйством, медицинская сестра (по согласованию), повар, кухонный работник, кладовщик.

3.4. Единые требования для всех участников организации питания – знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно-эпидемиологических норм и требований к качеству и условиям приготовления пищи.

3.5. График работы работников пищеблока составляется и утверждается руководителем учреждения.

3.6. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с санитарными нормами и правилами.

3.7. Каждому воспитаннику МДОУ «Косланский детский сад» предоставляется 4-х разовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник).

3.8. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима дня в каждой возрастной группе.

3.9. Организация питания осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным заведующим и разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания.

3.10. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, утвержденное заведующим, на основании которого выписываются продукты со склада.

3.11. При отсутствии каких либо продуктов разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

3.12. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты.

3.13. 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.

3.14. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах.

3.15. Приготовление пищи должно производиться строго в соответствии с технологическими картами.

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

3.17. Перед раздачей пищи проводится органолептическая оценка качества приготовленных блюд.

3.18. В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте (холодильнике) при температуре от +2°C до +6°C.

3.19. Сбор и обращение отходов соответствуют требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

3.20. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, инвентаря ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.21. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

3.22. На пищеблоке применяются разрешенные в установленном порядке моющие и дезинфицирующие средства, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества, хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

3.23. Работники пищеблока должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.24. Медицинский работник или назначенное ответственное лицо учреждения, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

3.25. В помещении пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться животные. Запрещается проживание физических лиц, хранение личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях пищеблока.

3.26. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать медицинскому работнику обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.27. Запрещается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.28. Для надлежащего функционирования пищеблока работники обязаны: строго соблюдать инструкции, установленный режим работы, гигиенические нормы, графики уборки в помещениях, следить за сохранностью имущества, своевременно проводить дезинсекцию и дератизацию помещений.

IV. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА

4.1. Для организации питания работники пищеблока используют следующие документы: ежедневное меню, индивидуальное меню, двухнедельное меню, технологические карты кулинарных блюд, график смены кипяченой воды, инструкцию по отбору суточных проб, инструкцию по правилам мытья кухонной посуды, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока, договоры на поставку продуктов питания, графики дежурств, график выдачи пищи, перечень запрещенных продуктов и другие.

4.2. Для осуществления контроля качества питания воспитанников работники пищеблока своевременно заполняют журналы в соответствии с Постановлением главного

государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

V. КОНТРОЛЬ

5.1. Проверку производственной деятельности пищеблока осуществляет заведующий, медицинский работник, уполномоченные работники надзорных органов, Управления образования АМР «Удорский» в пределах своих полномочий.

5.2. Бракеражная комиссия проводит проверку в соответствии с Положением о комиссии по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции МДОУ «Косланский детский сад».

5.3. Плановые ревизии или проверки проводятся МУ ЦБ №1 Управления образования АМР «Удорский».

VI. ФИНАНСИРОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

6.1. Финансирование пищеблока МДОУ «Косланский детский сад» осуществляется за счет средств бюджета муниципального района «Удорский» и частично за счет приносящей доход деятельности родительской платы за питание.

VII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящее положение является локальным нормативным актом МДОУ «Косланский детский сад», принимается на Общем собрании работников и утверждается приказом заведующего.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 7.1. настоящего Положения.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.