

СОГЛАСОВАНО:

Протокол общего собрания
трудоового коллектива
НРМДОБУ «Д/с «Ручеек»
Протокол №1 от 31.08.2016г

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
НРМДОБУ «Д/с «Ручеек»
Г.Ю. Мишина
Приказ №85-о от 31.08.2016г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о пищеблоке Нефтеюганского районного
муниципального дошкольного образовательного бюджетного
учреждения «Детский сад «Ручеек»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционирующего в Нефтеюганском районном муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении «Детский сад «Ручеек»» (далее Учреждение).

1.2. Основными задачами пищеблока 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.

II. Участники организации деятельности пищеблока

2.1. Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация, кладовщик, повара, кухонные рабочие, медицинская сестра (по договору).

2.2. Единое требование для всех участников организации питания - знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно-эпидемиологических норм.

2.3. Отношения Учреждения и работниками пищеблока фиксируются в специальном документе - Трудовом договоре, где определены права и обязанности сторон.

2.4. График работы работников пищеблока составляется на каждый учебный год и утверждается приказом заведующего.

III. Размещение и оснащение пищеблока

3.1. Пищеблок расположен в здании Учреждения, имеет изолированный вход и эвакуационный выход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со стороны хозяйственного двора.

3.2. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование обеспечивают соблюдение требований санитарного

законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условий труда работающих.

3.3. Территория, прилегающая к пищеблоку благоустроена и содержится в чистоте.

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

3.5. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей.

3.6. Устройство системы канализации соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации.

3.7. Отведение производственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений.

3.8. Условия труда работников отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

3.9. Горячий цех оборудован приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

3.10. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых помещениях соответствует требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. Максимально используется естественное освещение. Показатели освещенности производственных помещений соответствуют установленным нормам.

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

3.12. Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического назначения.

IV. Организация деятельности пищеблока

4.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей Учреждения предусмотрен 5-разовый прием пищи.

4.2. В Учреждении действует 10-дневное перспективное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, утвержденное заведующим.

4.3. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

4.4. Раздача пищи осуществляется в раздаточный пищеблок, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях и столовой.

4.5. 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.

4.6. В Учреждении 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.

4.7. Санитарная обработка технологического оборудования производится согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

4.8. 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.

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

4.10. Учреждение имеет технологические карты.

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

4.12. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

4.13. 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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

4.14. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.

4.15. 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.

4.16. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит 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.

4.17. 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 48 часов.

V. В компетенцию заведующего Учреждения по организации деятельности пищеблока входит:

- 5.1. Комплектование пищеблока квалифицированными кадрами
- 5.2. Обеспечение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками
- 5.3. Обеспечение материально-технической базы пищеблока и своевременная организация ремонта технологического и холодильного оборудования.
- 5.4. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.
- 5.5. Заключение договоров на поставку продуктов питания.
- 5.6. Ежемесячный анализ выполнения норм питания. Пищеблок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, входит в состав Учреждения и основан на его базе.

VI. Делопроизводство

- 6.1. Работниками пищеблока ведется следующая документация:
 - Перспективное 10-дневное меню с учетом выполнения натуральных норм по всем видам продуктов, микроэлементам и витаминам, соответствие меню возрасту и количеству детей;
 - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
 - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок;
 - Журнал калорийности;
 - Технологические карты детского питания, с указанием содержания белков, жиров, витаминов, микроэлементов;
 - Накопительная ведомость, накладные на продукты (регулярность и своевременность выписки), меню-требование;
 - Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
 - Журнал здоровья сотрудников пищеблока;
 - Журнал производственного контроля;
 - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - Журнал учета влажности воздуха в складских помещениях;
 - Примерное 10-дневное меню на текущий период (зимне-осенний и весенне-летний) с указанием массы готовых блюд для разных возрастных категорий воспитанников;
 - Перспективное меню на 10 дней;

- Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок;
 - Журнал калорийности;
 - Журнал учета продуктов питания;
 - Журнал обработки мясных продуктов;
 - Журнал «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания;
 - Журнал учета витаминизированного продукта;
 - Журнал учета влажности воздуха в складских помещениях;
 - Технологические карты;
 - Тетрадь контроля температурного режима холодильного оборудования;
- Тетрадь проведения генеральной уборки цехов.

VII. Заключительные положения

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

