Муниципальное учреждение

«Управление дошкольного образования

Гудермесского муниципального района»

Муниципальное бюджетное дошкольное

образовательное учреждение «Детский сад № 1 «Шовда»

п. Ойсхар Гудермесского муниципального района»

(МБДОУ «Детский сад № 1 «Шовда»)

Муниципальни бюджетни школал хьалхара

дешаран учреждени «Гуьмсан муниципальни к1оштан

Ойсхаран «Берийн беш № 1 «Шовда»

ПРИНЯТО УТВЕРЖДЕНО

на общем собрании работников приказом заведующего МБДОУ

МБДОУ Детский сад № 1 «Шовда» Детский сад № 1 «Шовда»

протокол от 25.02.2021 № 03 от 26.02.2021 № 19-ОД

Положение о пищеблоке

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 1 «Шовда» п. Ойсхар, Гудермесского муниципального района»

п. Ойсхар

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.1.1. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «МБДОУ «Детский сад № 1 «Шовда» далее (учреждение)

1.2. Основными задачами Учреждения является организация и обеспечение воспитанников и сотрудников Учреждения рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

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

«Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07. 1998 № 124-ФЗ,

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- Постановление главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях» № 30 от 31.08.2006г.;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Конвенция о правах ребенка;

- Устав Учреждения;

- Правила внутреннего трудового распорядка Учреждения;

- Договор с родителями (законными представителями)

2. Организация деятельности пищеблока Учреждения.

2.1. Организация работы пищеблока и обеспечение его персоналом осуществляется администрацией Учреждения.

2.2. В Учреждении в соответствие с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо - измерительным), инвентарем;

-разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню, порядок оформления заявок.

2.3. Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем Учреждения и медицинской сестрой.

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

2.5. 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 медицинскую сестру и бракеражную комиссию.

2.6. Результаты проверок качества пищи технологических режимов, соблюдения рецептур ежедневно заносится в бракеражный журнал.

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

2.8. Каждому воспитаннику Учреждения предоставляется четырехразовое питание.

2.9. Функционирование пищеблока возможно при наличии:

- Положения о пищеблоке;

-заключения надзорных органов о соответствии помещения пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- примерного десятидневного меню, согласованного руководителем Учреждения.

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

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

3. Режим работы пищеблока Учреждения.

3.1. Режим работы пищеблока осуществляется согласно графику:

Младшая группа

Завтрак - 08.10

Обед - 11.45

Полдник – 15.02

Ужин - 17.35

Средняя группа

Завтрак - 08.15

Обед - 12.00

Полдник – 15.04

Ужин - 17.40

Старшая группа

Завтрак - 08.25

Обед - 12.20

Полдник – 15.06

Ужин - 17.45

4. Контроль по осуществлению работы пищеблока.

Контроль осуществляют:

4.1. Руководитель Учреждения:

4.1.1. 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;

-организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников.

- 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.

4.2. Диетическая сестра:

4.2.1. Осуществляет контроль:

- за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами;

- за качеством и сроками годности продуктов и готовой пищи;

- за технологией приготовления блюд детского питания и их реализацией;

- за организацией питания детей в местах приема пищи;

- за применением и хранением моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;

- 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.

4.2.2. Ведет документацию:

- журнал бракеража готовой пищи;

- журнал гнойничковых заболеваний;

- журнал учета состояния здоровья сотрудников пищеблока;

- накопительную ведомость;

4.2.3. Разрабатывает перспективное и ежедневное меню.

4.2.4. Проводит текущие и внеплановые инструктажи.

4.3. Повар (повар):

4.3.1. Организует работу пищеблока.

4.3.2. Готовит:

 - блюда детского питания;

- принимает продукты и сырье на пищеблок;

- снимает бракераж готовой пищи.

4.3.3. Следить:

- 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.

4.3.4. Несет персональную ответственность за сохранность:

- жизни и здоровья детей;

- оборудования и имущества пищеблока.

4.4. Заведующий хозяйством:

4.4.1. Ведет журнал аварийных ситуаций, а при их возникновении своевременно оповещает заинтересованные ведомства.

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;

- бесперебойную работу технологического и холодильного оборудования.

- заключение договоров на поставку продуктов питания.

5. Ответственность

5.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением

5.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее [Положение о](https://ohrana-tryda.com/node/2171) пищеблоке является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем родительском собрании и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, регистрируются в протоколе и оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к данному локальному акту принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

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