Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 23 с. Киевского Моздокского района Республики Северная Осетия - Алания

ПРИНЯТО на педагогическом совете

Протокол № <u>1</u> от <u>14.08.2020</u> УТВЕРЖДАЮ
заведующия МБДОУ – детекий сад № 23
с. Киевского
4. В. Усенко

# ПОЛОЖЕНИЕ

О пищеблоке

### 1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционируемый в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №23 с. Киевского (далее Учреждение).
- 1.2. Положение о пищеблоке Учреждения разработано в соответствии с действующими нормативными документами:
- Федеральный закон Российской Федерацииот 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»ст.41;
- Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 N 197-ФЗ;
- Федеральный закон «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.1999г.;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями № 29 ФЗ от 23.12.1999г.;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях» № 30 от 31.08.2006г.;
- Конвенцию о правах ребенка;
- СанПиН 2.4.1.1249 13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;
- СанПиН 2.4.2.1178 02 «Гигиенические требования к условиям образования в общеобразовательных учреждениях»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1324 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»:
- СанПиН 2.3.2.1940 05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»;
- СанПиН 2.3.2.1078 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;
- Санитарно эпидемиологические правила СП 3.1./3.2.1.1379 03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПин 2.1.4.1074 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 42 123 4117 86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- СП 2.3.601079 01 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 3.5.3.1129 02 «Санитарно эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- Устав Учреждения;
- Договор с родителями (законными представителями) воспитанников.
- 1.3. Отношения Учреждения и работниками пищеблока фиксируются в специальном документе Трудовом договоре, где определены права и обязанности сторон.

#### 2. Размещение и оснащение пищеблока.

- 2.1. Пищеблок расположен в здании Учреждения, имеет изолированный вход и эвакуационный выход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со стороны двора.
- 2.2. 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.

- 2.3. На территории пищеблока не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью Учреждения.
- 2.4. На территории Учреждения предусмотрена площадка для временной парковки транспорта.
- 2.5. Территория, прилегающая к пищеблоку благоустроена и содержится в чистоте.
- 2.6. Помещение пищеблока оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации.

Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода.

- 2.7. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
- 2.8. 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.
- 2.9. Устройство системы канализации соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации. Отведение производственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений.
- 2.10. Условия труда работников отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке. Санитарнобытовое обеспечение работающих, осуществлено в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.
- 2.11. Производственные и вспомогательные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ, строго соблюдаются технологические процессы приготовления блюд, все работы проводятся при включенной приточно-вытяжной вентиляции.
- 2.12. 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.
- 2.13. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещения соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах.
- 2.14. В объемно-планировочном решении помещения предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, исключающая встречные потоки сырья и готовой продукции.
- 2.15. Набор и площади помещений соответствуют мощности учреждения и обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм.
- 2.16. Технологическое оборудование размещено так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.
- 2.17. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.
- 2.18. Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оборудования.
- 2.19. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнена из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

#### 3. 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 перспективным меню.

## 4. Штаты пищеблока.

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

# 5. Организация деятельности пищеблока

- 5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей Учреждения 3-разовый прием пищи.
- 5.2. В Учреждении действует циклическое 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Циклическое меню утверждено заведующим Учреждения.
- 5.3. На основании 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.

- 5.4. Раздача пищи осуществляется в раздаточной пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях.
- 5.5. Все помещения пищеблока содержаться 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 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.
- 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 недоброкачественности.
- 5.9. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
- 5.10. Учреждении имеет технологические карты.
- 5.11. Обработка сырых и готовых продуктов производиться раздельно 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 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 двух суток.

# 6. Делопроизводство.

- 6.1. Работниками пищеблока ведется следующая документация:
- Журнал бракеража сырых продуктов;
- Журнал «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания;
- Журнал витаминизации третьего блюда;
- Технологические карты;

- -Тетрадь контроля температурного режима холодильного оборудования;
- -Тетрадь проведения генеральной уборки цехов.

7.3аключительные положения
7.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его подписания, действие неограниченное.