

ПРИНЯТО:

на общем собрании работников
Протокол № 3 от «31» августа 2018 год

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий МКДОУ д/с №8 «Звездочка»
_____ Г.Н.Турчакова
приказ № 126- ОД от «31» августа 2018год

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД №8 «ЗВЕЗДОЧКА»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, расположенном в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №8 «Звездочка» (далее Учреждение).

1.2. Положение о пищеблоке Учреждения разработано в соответствии с действующими документами:

-Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 41;

-Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

-Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 52- ФЗ от 30.03.1999 г;

-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 2.4.1249 -13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;

- Сан ПиН 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 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 оборотоспособности 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 осуществляется 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 установленном порядке. Санитарно – бытовое обеспечение работающих ,осуществлено в соответствии с действующими санитарными правилами ,строительными нормами для административных и бытовых зданий.

Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ, строго соблюдаются технологические процессы приготовления блюд.

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 соответствует установленным нормам.

2.13. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах.

2.14. В объемно – планировочном решении помещения предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, исключая 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, развешенных 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 4- разовый прием пищи.

5.2. В учреждении действует 10- дневное меню , разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню утверждено заведующим Учреждения.

5.3. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца , с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить на другой день.

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 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 истекшим сроком хранения 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. Учреждение имеет технологические карты.

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 течении 15 минут промаркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течении пяти 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. Заключительные положения

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