

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 28 «Теремок»

Приложение № 42 к приказу  
№ 28 от 19.01.2021г

**ПРИНЯТО:**

на Общем собрании работников  
МБДОУ «Детский сад № 28 «Теремок»  
Протокол № 1 от 19.01.2021 г.

Председатель Ибрагимов М.А. / Ибрагимов М.А.  
подпись расшифровка подписи

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий МБДОУ «Детский сад №  
28 «Теремок»

Т.В.Карташева / Т.В.Карташева  
подпись расшифровка подписи  
Приказ № 28 от 19.01.2021 г.



**Положение  
о пищеблоке  
в МБДОУ «Детский сад № 28 «Теремок»**

х. Большая Кирсановка  
2021г

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционируемый в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 28 «Теремок» (далее ДООУ)

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- Закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с изменениями от 8 декабря 2020г
- Трудовой кодекс РФ от 30.12.01г. № 197 –ФЗ (с изм. и доп.)
- 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 02.01.2000г. с изменениями на 13 июля 2020г.;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях» № 32 от 27.10.2020г.;
- Конвенцию о правах ребенка;
- Санитарными правилами;
- Законодательные акты и ТК РФ;
- Устав и правила внутреннего трудового распорядка ДООУ;
- Договор с родителями;

1.3. Отношения ДООУ 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 ДООУ, имеет 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 ДООУ .

2.4. На территории ДООУ 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.

Органами и учреждениями госсанэпидслужбы выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на источник водоснабжения.

2.7. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

2.8. 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.

Санитарно-бытовое 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 помещении соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах.

2.14. Набор и площади помещений соответствуют мощности учреждения и обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм.

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

2.16. В помещении не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

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

2.18. 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 дошкольного образовательного учреждения.

### **5. Организация деятельности пищеблока.**

5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей ДООУ 4-разовый прием пищи,

5.2. В ДООУ следует иметь 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания .

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 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 отдельном помещении.

5.5. Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В пищеблоке 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 ДООУ 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 недоброкачества.

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

5.10. ДОО имеет санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы с указанием ассортимента изготавливаемой продукции.

В случае разработки новых рецептур, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, на рецептуры выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

5.11. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных столах.

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 100-150г. каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в течение 15 минут маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток.

## **6. Финансово-хозяйственная деятельность.**

6.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, входит в состав ДОО.

6.2. В своей работе сотрудники пищеблока руководствуются нормативно-правовыми документами, локальными внутренними актами.

## **7. Делопроизводство.**

7.1. Работниками пищеблока ведется следующая документация:

\* Журнал бракеража скоропортящихся продуктов;

- \* Журнал бракеража готовой продукции;
- \* Журнал «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания;
- \* Журнал закладки продуктов;
- \* Журнал выхода готовой продукции;
- \* Журнал витаминизации третьего блюда;
- \* Технологические карты;
- \* Тетрадь контроля температурного режима холодильного оборудования;
- \* Тетрадь проведения генеральной уборки цехов.

## **8. Заключительные положения**

8.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на общем собрании работников, согласовывается с профсоюзным комитетом и утверждается приказом заведующего ДОУ.

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

8.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.8.1. настоящего Положения.

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

*Согласовано с Профсоюзным комитетом*

*Протокол от \_\_\_\_.\_\_\_\_. 202\_\_ г. № \_\_\_\_*