

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
комбинированного вида Детский сад №9 «Аленушка» города Бирска
муниципального района Бирский район Республики Башкортостан

СОГЛАСОВАНО
протокол Общего
собрания трудового коллектива
от 19.12.2014г №6

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
Детский сад №9 «Аленушка» г. Бирска
Лебедева Р.А. Лебедева
Приказ №149 от 22.12.2014г.



ПОЛОЖЕНИЕ
«Пищеблок» МАДОУ Детский сад №9 «Аленушка» №9 г.Бирска

1. Общие положения.

2.

- 1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционирующей в МАДОУ Детский сад №9 «Аленушка» №9 г.Бирска (далее ДОУ).
- 1.2. Положение о пищеблоке ДОУ разработано в соответствии с действующими нормативными документами:
- Федеральный закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Трудовой кодексе 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 2.4.1.3049 – 15 «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 оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно – эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- Устав ДОО;
- Договор с родителями (законными представителями) воспитанников.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОО.

1.4. Организация питания воспитанников возлагается на ДОО, осуществляющую образовательную деятельность. Режим ДОО должен предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания воспитанников.

1.5. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

1.6. Организация питания возлагается на администрацию ДОО.

1.7. Заведующий ДОО несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, старшая медсестра, воспитатели, младшие воспитатели).

1.8. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1.9. Отношения ДОО 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 ДОО, 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 ДОО.

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

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

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

2.7. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой холодной воды, имеется водонагреватель.

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

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

2.9. 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.

2.10. Производственные и вспомогательные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

2.11. 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.

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

2.13. В объемно-планировочном решении помещения предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции.

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 производственных цехах не допускается хранить бытовые 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 десятидневным меню.

4. Штаты пищеблока.

4.1. Штаты работников пищеблока устанавливаются в соответствии с нормативными документами ДОО.

5. Организация деятельности пищеблока

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

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

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 на пищеблоке, 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 ДОУ применяются моющие и дезинфицирующие средства, 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. ДОУ имеет технологические карты, утвержденные заведующим.

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. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2 - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы и осуществляется ответственным лицом.

6. Финансово-хозяйственная деятельность.

6.1. Формирование финансовых средств осуществляется из следующих источников:

- в виде средств муниципального бюджета и родительской платы воспитанников;
- иных источников, не противоречащих законодательству Российской Федерации;

6.2. Учет движения продуктов на пищеблоке ведется в соответствии с требованиями Единого плана счетов бухгалтерского учета для органов государственной власти (государственных органов), органов местного самоуправления, органов управления государственными внебюджетными фондами, государственных академий наук, государственных (муниципальных) учреждений, «Инструкций по применению», утвержденной приказом Министерства финансов Российской Федерации № 157н от 01.12.2010г., приказов МФ от 12.10.12 №134н, в ред.от 29.08.2014 № 89н.

6.3. Ежедневный товарный отчет включает в себя следующие документы:

- накладные на продукты;
- меню-требование.

6.4. Отчеты по расходованию бюджетных средств на питание предоставляются бухгалтерией детского сада в рамках отчетности по детскому саду в Муниципальное Казенное Управление образования администрации муниципального района Бирский район Республики Башкортостан.

6.5. Инвентаризация материальных ценностей пищеблока осуществляется в соответствии с Методическими указаниями по инвентаризации имущества и финансовых обязательств, утвержденными приказом Министерства финансов России 13.06.95г.№ 49 (в ред. Приказа Минфина РФ от 08.11.2010 №142н).

7. Делопроизводство.

7.1. Работниками пищеблока ведется следующая документация:

- 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. Контроль за деятельностью пищеблока.

7.1. Контроль всей работы по организации питания осуществляет Муниципальное Казенное Учреждение Управление образования администрации муниципального района Бирский район Республики Башкортостан

7.2. Контроль за соответствием технологии производства и приготовления пищи осуществляется на договорной основе с организациями, уполномоченными осуществлять данный вид деятельности.

7.3. Контроль за рациональным питанием и санитарно – гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного Роспотребнадзора.

7.4. Контроль за качеством питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее воспитанниками, ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая заведующим детским садом на 1 календарный год.

7.5. Контроль за целевым использованием средств, предназначенных на питание воспитанников осуществляет Муниципальное Казенное Управление образования администрации муниципального района Бирский район Республики Башкортостан.

8.Заключительные положения

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