

Отдел образования администрации Андроповского муниципального района
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
комбинированного вида № 19 «Золотая рыбка»

ул.2-я Восточная, д.2А, с.Солуно-Дмитриевское, 357082
телефон: 59-1-43, e-mail: zolotarybkam@mail.ru
ОКПО 54706127, ОГРН 1042060804201
ИНН 2603009825/КПП 260301001

ПРИКАЗ

от 22 марта 2016 г.

№ 41-пр

Об утверждении Положения о пищеблоке

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом утвержденном постановлением администрации Андроповского муниципального района от 21 декабря 2015 года № 471, решения Педагогического совета (протокол № 4 от 22 марта 2016 года)

ПРИКАЗЫВАЮ:

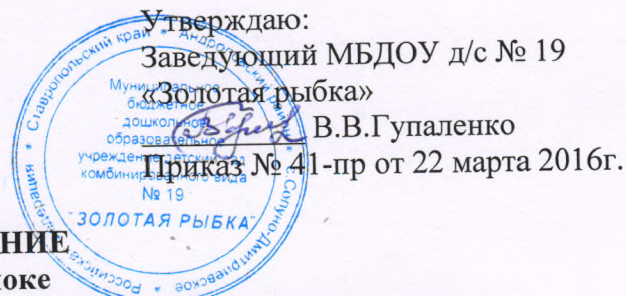
1. Утвердить в новой редакции локальный акт МБДОУ д/с № 19 «Золотая рыбка» - Положение о пищеблоке МБДОУ д/с № 19 «Золотая рыбка» (Прилагается).
2. Делопроизводителю разместить локальный акт на официальном сайте организации.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 19
«Золотая рыбка»



В.В.Гупаленко

Принято на заседание
Педагогического совета
Протокол № 4 от 22 марта 2016г.



ПОЛОЖЕНИЕ о пищеблоке

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 19 «Золотая рыбка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционирующего в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад комбинированного вида № 19 «Золотая рыбка» (далее – Учреждение).

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

Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. № 273-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.; Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 г. Москва от «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 мая 2013 г. № 28564);

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»;

Законодательные акты и ТК РФ;

Устав и правила внутреннего трудового распорядка Учреждения;

Договор с родителями;

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 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. 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.

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 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, 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 10-дневным меню.

4. Штаты пищеблока

4.1. Штаты работников пищеблока устанавливаются в соответствии со штатным расписанием Учреждения.

5. Организация деятельности пищеблока

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

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

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 из раздаточного окна 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 СанПиН 2.4.1.3049-13;

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 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. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах.

5.11. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

5.12. 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 2.4.1.3049-13.

5.13. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.

5.14. 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.

5.15. Ежедневно перед началом работы старшая медицинская сестра проводит 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.

5.16. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной 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. Производственный контроль за организацией питания детей

6.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

6.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;

правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

6.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в Учреждении осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

6.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Попечительского совета.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Заведующий Учреждением:

создает условия для организации питания детей;

несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседании Попечительского совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

8.4. Работниками пищеблока, кладовщик и медицинской сестрой 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;

Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования;

Журнал проведения генеральной уборки цехов.

Список запрещённых продуктов

Инструкции у каждого технологического оборудования.

Инструкции при мытье посуды.