

**СОГЛАСОВАНО**  
Председатель ПК  
МДОУ детский сад №3 «Березка»  
\_\_\_\_\_ Н.М. Матвеева

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом № 15 от 31.01.2021г.  
Заведующий МДОУ  
детский сад №3 «Березка»  
\_\_\_\_\_ М.А Развозжаева

## **ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД №3 «БЕРЕЗКА»**

### **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционирующего в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад №3 «Березка» (далее МДОУ).

1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад № 3 «Березка» (далее Учреждение).

\* Устав и правила внутреннего трудового распорядка Учреждения;

\* Договор с родителями;

1.3. Отношения МДОУ 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 МДОУ, 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 МДОУ.

2.4. На территории МДОУ 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.

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.

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, в том числе детей коренной национальности;

3.2. Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи, в соответствии с двух недельным меню.

### **4. Штаты пищеблока.**

4.1. Штаты работников пищеблока устанавливаются в соответствии со штатным расписание дошкольного образовательного учреждения.

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

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

5.2. В МДОУ следует иметь двух недельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню утверждается заведующим МДОУ.

5.3. На основании примерного 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 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 МДОУ 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 2.3/2.4.3590-20;

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. 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 2.3/2.4.3590-20.

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 диетическая 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 150-200 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. Финансово-хозяйственная деятельность.**

6.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, входит в состав МДОУ и основан на его базе.

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

## **7. Делопроизводство.**

7.1. Работниками пищеблока и диетической 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;
- \* Тетрадь контроля температурного режима холодильного оборудования;
- \* Тетрадь проведения генеральной уборки цехов.