

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ № 29 от 05.10.2015г.
Приложение № 2



Положение о пищеблоке в НДОУ «Детский сад «Веселый Светлячок»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее «Положение о пищеблоке (далее - Положение) в НДОУ «Детский сад «Веселый Светлячок» (далее - ДОУ) разработано с целью регулирования деятельности работы пищеблока ДОУ, обеспечения гарантий прав воспитанников, а также сохранения здоровья воспитанников ДОУ.
- 1.2. Положение разработано в соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми актами РФ, а также с Уставом ДОУ.
- 1.3. Директор ДОУ несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением.
- 1.4. Должностным лицом (ответственным лицом) по организации и контролю деятельности пищеблока является медицинская сестра ДОУ.
- 1.5. С целью обеспечения открытости к участию в контроле работы пищеблока привлекаются:
 - Бракеражная комиссия;
 - администрация;
 - может привлекаться Совет родителей.

2. Размещение и оснащение пищеблока

- 2.1. Пищеблок расположен в здании ДОУ, имеет изолированный вход и эвакуационный выход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со стороны служебного входа в здание ДОУ.
- 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 организацией питания в ДОУ.
- 2.4. На территории ДОУ 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.
- 2.7. 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.
- 2.8. Системы канализации соответствует требованиям действующих санитарных норм и правил (выгребные септики).
- 2.9. Условия труда работников пищеблока соответствуют государственным нормативным требованиям охраны труда. Санитарно-бытовое обеспечение работников осуществлено в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами.
- 2.10. Производственные и вспомогательные помещения оборудованы приточно-вытяжной 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.
- 2.11. Естественное и искусственное освещение производственных, складских, санитарно-бытовых помещений соответствует требованиям, предъявляемым к искусственному освещению. Максимально используется естественное освещение. Показатели освещенности производственных соответствуют установленным нормам.
- 2.12. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях пищеблока соответствуют гигиеническим требованиям.

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

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

2.15. Пищеблок состоит из:

- овощного цеха;
- мясного цеха;
- цеха готовой продукции;
- гарманже;
- моечной столовой посуды;
- моечной кухонной посуды;
- раздевальной комнаты;
- санитарно-бытового помещения.

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 выполнены из материалов, разрешенных органами государственной службы в установленном порядке.

3. Задачи организации питания воспитанников

3.1. Основными задачами являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

4. Организация деятельности пищеблока

4.1. Питание воспитанников в ДОУ организовано в строгом соответствии с режимом дня (4-разовый прием пищи).

4.2. В ДОУ утверждено 10-дневное перспективное сезонное меню, разработанное на основе полноценного рациона питания воспитанников.

4.3. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца.

4.4. Раздача пищи осуществляется через раздаточное окно пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в помещении кафе.

4.5. 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. В установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

4.6. В ДОУ применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в ДОУ, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества.

4.7. Санитарная обработка технологического оборудования производится с соблюдением санитарных правил и норм.

4.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний сотрудникам 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;

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

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

2.15. Пищеблок состоит из:

- овощного цеха;
- мясного цеха;
- цеха готовой продукции;
- гарманже;
- моечной столовой посуды;
- моечной кухонной посуды;
- раздевальной комнаты;
- санитарно-бытового помещения.

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 выполнены из материалов, разрешенных органами госсанэпидслужбы в установленном порядке.

3. Задачи организации питания воспитанников

3.1. Основными задачами являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

4. Организация деятельности пищеблока

4.1. Питание воспитанников в ДООУ организовано в строгом соответствии с режимом дня (4-разовый прием пищи).

4.2. В ДООУ утверждено 10-дневное перспективное сезонное меню, разработанное на основе полноценного рациона питания воспитанников.

4.3. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца.

4.4. Раздача пищи осуществляется через раздаточное окно пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в помещении кафе.

4.5. 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. В установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

4.6. В ДООУ применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в ДООУ, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества.

4.7. Санитарная обработка технологического оборудования производится с соблюдением санитарных правил и норм.

4.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний сотрудникам 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;

основных пищевых веществ, проводится ежемесячно).

5.2. При организации питания воспитанников должны быть следующие локальные акты и документация:

- «Положение об организации питания воспитанников в ДОУ»;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- сопроводительная документация к продуктам.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Для контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания воспитанников ДОУ, ответственное лицо руководствуется санитарными нормами и правилами, «Производственным контролем в ДОУ».

6.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в ДОУ к участию в контроле привлекаются администрация, Бракеражная комиссия, может привлекаться Совет родителей.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящий Положение является локальным нормативным актом ДОУ, и утверждается приказом директора ДОУ.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством и утверждаются приказом директора.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок, после принятия данного Положения в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.