

Принято на Общем собрании работников  
«25» апреля 20 14  
протокол № 3

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего МАДОУ № 115  
«Акварель»  
от «25» апреля 20 14  
№ 6169

## **ПОЛОЖЕНИЕ о пищеблоке МАДОУ «Детский сад № 115 «Акварель»**

### **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционируемого в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 115 «Акварель» (далее - МАДОУ)

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

- Закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- 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 23.12.1999г.;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях» № 30 от 31.08.2006г.;
- Конвенцию о правах ребенка;
- Санитарными правилами;
- Законодательные акты и ТК РФ;
- Устав и правила внутреннего трудового распорядка Учреждения;
- Договор с родителями;

1.3. Отношения МАДОУ 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 МАДОУ, 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 МАДОУ.

2.4. На территории МАДОУ 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, в том числе детей коренной национальности;

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 МАДОУ осуществляется 5-разовый прием пищи.

5.2. В МАДОУ имеется утвержденное 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 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 МАДОУ 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. МАДОУ имеет санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы с указанием ассортимента изготавливаемой продукции.

В случае разработки новых рецептов, 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 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 медицинский работник 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 100-150 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. Финансово-хозяйственная деятельность.

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

Заведующий МАДОУ № 115 «Акварель»



Т.В.Юричева

СОГЛАСОВАНО

Уполномоченный представитель  
трудового коллектива, воспитатель

« 25 » апреля 20 14

М.В.Квицинская