

Отдел образования администрации Ленинского района
администрация муниципального образования "Город Саратов"

СОГЛАСОВАНО

председателем профкома МДОУ
«ЦРР – детский сад №188» И.А.Муромцевой

УТВЕРЖДЕНО

заведующим МДОУ
«ЦРР - детский сад №188»
М.Л. Гольденберг
Приказ № 55 от «12» февраля 2025г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о пищеблоке
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка – детский сад № 188»

ПРИНЯТО

на Общем собрании работников МДОУ
«ЦРР – детский сад № 188»
Протокол № 3
«12» февраля 2025 г.

1. Общие положение

- 1.1. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Уставом МДОУ «ЦРР – детский сад №188».
- 1.2. Настоящее Положение регулирует деятельность пищеблока муниципального дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад № 188» (далее - Учреждение).
- 1.3. Одной из основных задач Учреждения является организация и обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Участники организации деятельности пищеблока

- 2.1. Участниками процесса организации деятельности пищеблока являются администрация Учреждения в лице заведующего и заместителя заведующего по АХЧ, старшая медицинская сестра, повара, подсобный рабочий пищеблока, кладовщик.
- 2.2. Единое требование для всех участников организации питания – знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно - эпидемиологических норм и требований к качеству и условиям приготовления пищи.
- 2.3. График работы работников пищеблока составляется на каждый календарный год и утверждается заведующим Учреждения.
- 2.4. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами и правилами СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», обязаны систематически проходить медицинские осмотры и обучение по программе санитарного дела.

3. Организация деятельности пищеблока.

- 3.1. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть созданы специальные условия для организации питания воспитанников:
- предусмотрены производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем в соответствии с существующими условиями;
 - разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню, порядок оформления заявок.
- 3.2. Питание осуществляется в соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим Учреждения и старшей медицинской сестрой.
- 3.3. На основании меню-требования на пищеблок выдаются продукты со склада.
- 3.4. Контроль за качеством, разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, соблюдением норм выхода блюд, за вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на старшую медицинскую сестру, бракеражную комиссию, заместителя заведующего по АХЧ, работников пищеблока.
- 3.5. Результаты проверок качества пищи, соблюдения технологии приготовления пищи ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции членами бракеражной комиссии.
- 3.6. Функционирование пищеблока возможно при наличии:
- заключения надзорных органов о соответствии помещения пищеблока СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
 - примерного десятидневного меню, утвержденным заведующим Учреждения.
- 3.7. В компетенцию руководителя Учреждения по организации деятельности пищеблока входит:
- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
 - организация вводного инструктажа по охране труда, знакомство с Уставом Учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами Учреждения;
 - обеспечение медицинских профилактических осмотров работников пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
 - обеспечение материально-технической базы пищеблока и своевременной организации ремонта технологического и холодильного оборудования;
 - контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований;

- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ выполнения норм питания.

3.9. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель Учреждения.