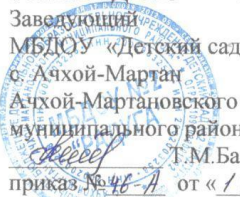


ПРИНЯТО

на общем собрании трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад № 2 «Радуга»
с. Ачхой-Мартан Ачхой-Мартановского
муниципального района»
Протокол № 1
от «4» 09 2015 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 2 «Радуга»
с. Ачхой-Мартан
Ачхой-Мартановского
муниципального района»

Т.М. Баракова
приказ № 46-А от «1» 09 2015 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПИЩЕБЛОКЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД № 2 «РАДУГА» с. АЧХОЙ-МАРТАН»
АЧХОЙ-МАРТАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2 «Радуга» с. Ачхой-Мартан Ачхой-Мартановского муниципального района» (далее – ДОУ).

1.2. Основными задачами ДОУ является организация и обеспечение воспитанников и сотрудников Учреждения рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация и функционирование пищеблока Учреждения определяется действующими нормативными документами:

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 года №26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОУ.

2. Организация деятельности пищеблока

2.1. Организация работы пищеблока и обеспечение его персоналом осуществляется администрацией ДОУ.

2.2. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо измерительным), инвентарем;

- разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню, порядок оформления заявок.

2.3. Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем Учреждения и согласованным с начальником Роспотребнадзора ЧР.

2.3. Продукты со склада выписываются на основании меню-требования.

2.4. Контроль за качеством, разнообразие блюд, закладка продуктов питания, соблюдение правил кулинарной обработки, соблюдение норм выхода блюд, контроль вкусовых качеств пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдения сроков реализации продуктов, возлагается на медицинского работника и бракеражную комиссию.

2.5. Результаты проверок качества пищи технологических режимов, соблюдения рецептур ежедневно заносится в бракеражный журнал готовой продукции.

2.6. Раздача пищи осуществляется в пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях.

2.7. Каждому воспитаннику ДОО предоставляется четырехразовое питание.

2.8. Функционирование пищеблока возможно при наличии:

- Положения о пищеблоке;

- Заключения надзорных органов о соответствии помещения пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- Примерного десятидневного меню, согласованного руководителем Учреждения.

2.9. Для надлежащего функционирования пищеблока Учреждения сотрудники обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту в помещениях пищеблока, сохранность имущества Учреждения, а также гигиенические нормы.

2.10. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель МБДОУ.

3. Режим работы пищеблока ДОО.

3.1. Режим работы пищеблока осуществляется согласно графику:

младшая группа:

Завтрак – 08.30

Обед – 12.15

Уплотненный полдник – 16.00

Средняя группа

Завтрак – 08.30

Обед – 12.20

Уплотненный полдник – 16.00

4. Контроль по осуществлению работы пищеблока.

4.1.Руководитель Учреждения:

4.1.1.Осуществляет:

- общий административный контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- проведение вводного инструктажа по охране труда при поступлении вновь принятых сотрудников с оформлением необходимых записей в журнале, ознакомление сотрудников с Уставом Учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.
- заключение договоров на поставку продуктов питания.

5.2. Медицинский работник

5.2.1. Осуществляет контроль:

- за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами;
- за качеством и сроками годности продуктов и готовой пищи;
- за технологией приготовления блюд детского питания и их реализацией;
- за организацией питания детей в местах приема пищи;
- за применением и хранением моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;
- за обучением персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- за состоянием здоровья сотрудников пищеблока и ДООУ;
- за своевременным прохождением профилактического медицинского осмотра всеми сотрудниками пищеблока и ДООУ.

5.2.2. Ведет документацию:

- журнал бракеража готовой пищи;
- журнал гнойничковых заболеваний;
- журнал учета состояния здоровья сотрудников пищеблока;
- накопительную ведомость;

5.2.3. Разрабатывает перспективное и ежедневное меню.

5.2.4. Проводит текущие и внеплановые инструктажи.

5.3. Повар

5.3.1. Организует работу пищеблока.

5.3.2. Участвует:

- в приготовлении блюд детского питания;
- в приемке продуктов и сырья на пищеблок;
- бракеража готовой пищи.

5.3.3. Осуществляет контроль:

- за санитарным состоянием пищеблока;
- за качеством используемого сырья и продуктов;
- за соблюдением технологического процесса при приготовлении блюд детского питания;
- за использованием технологического оборудования и инвентаря по назначению;
- за наличием и своевременным обновлением маркировки;
- за количеством выдаваемых кладовщиком продуктов в соответствии с меню-раскладкой.

5.3.4. Несет персональную ответственность за сохранность:

- жизни и здоровья детей;
- оборудования и имущества пищеблока.

5.4. Зам. по АХЧ

5.4.1. Осуществляет контроль за состоянием:

- санитарно-гигиенического состояния пищеблока и складских помещений;
- освещенности;
- систем теплоснабжения;
- систем водоснабжения;
- систем канализации.

5.4.2. Обеспечивает:

- достаточным количеством кухонной посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;
- бесперебойную работу технологического и холодильного оборудования.