


Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД «СВЕТЛЯЧОК»
с. БАМУТ»
СЕРНОВОДСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

 М.М. Мержуева

Дата 11.01.2021



ПОЛОЖЕНИЕ

№ _____

о пищеблоке МБДОУ «Детский
сад «Светлячок» с. Бамут»
Серноводского муниципального
района

с. Бамут

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Светлячок» с. Бамут» Серноводского муниципального района.

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

1.4. Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация, диетсестра, медицинская сестра, повар, помощник повара.

1.5. Единые требования для всех участников организации питания - знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники

знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно - эпидемиологических норм.

1.6.График работы работников пищеблока составляется на каждый учебный год и утверждается заведующей ДООУ.

1.7.Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

2. Организация деятельности пищеблока

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

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню, порядок оформления заявок.

2.2.Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным заведующей ДООУ и медицинской сестрой.

2.3.На основании меню-требования выписываются продукты со склада.

2.4.Контроль за качеством, разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, соблюдением норм выхода блюд, за вкусовыми качествами пищи, санитарное состояние пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру и бракеражную комиссию.

2.5.Результаты проверок качества пищи, соблюдения технологии приготовления пищи ежедневно заносится в бракеражный журнал.

2.6.Функционирование пищеблока возможно при наличии:

- Положения о пищеблоке;
- заключения надзорных органов о соответствии помещения пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям;
- примерного десятидневного меню, согласованного с Роспотребнадзором.

2.7.В компетенцию руководителя ДООУ по организации деятельности пищеблока входит:

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- при поступлении на работу все работники пищеблока проходят вводный инструктаж по охране труда, с оформлением необходимых записей в журнале, знакомятся с Уставом ДООУ, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.
- обеспечение медицинских профилактических осмотров работниками 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;

2.8. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель ДОУ.