

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
АДМИНИСТРАЦИИ СУРГУТСКОГО РАЙОНА**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «АИСТ»**

П Р И К А З

« 31 » января 2019 г.
с.п. Солнечный

№ 38

Об утверждении Положения «О пищеблоке МБДОУ д/с Аист»

Во исполнение Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049 – 13, с целью создания безопасных условий по питанию в учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение «О пищеблоке МБДОУ Д/С «Аист» (далее по тексту Положение).
2. Руководствоваться в своей деятельности настоящим Положением.
3. Возложить персональную ответственность за соблюдение настоящего Положения.
4. Разместить настоящее положение на официальном сайте учреждения (Ответственный Гамидова Н.И.).
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.Е. Лупикова

С приказом ознакомлен:

Гамидова Н.И.

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета родителей
_____ Шуаипова Е.П.

Приложение № 1 к приказу
от 31.01.2019 № 38

Протокол заседания
Совета родителей
от « _____ » _____ 2019г. № _____

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета Образовательной организации
Протокол заседания
Совета Образовательной организации
от « 30 » января 2019г. № 3
_____ Шарапова И.Б.

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД «АИСТ»

1. Общее положение

1.1. Пищеблок Учреждения оказывает услуги детям дошкольного возраста, который состоит из двух цехов:

- Холодный цех площадью 11,6 м², где производится обработка сырой продукции, выделены отдельные зоны (цельнометаллические столы) для первичной обработки овощей, мясо-рыбной продукции, яиц, а также расположены холодильники для молочной продукции. В данном цеху в наличии двухсекционная ванна и одна раковина.

- Горячий цех площадью 28,8 м², где производится непосредственное приготовление блюд, выделены зоны (цельнометаллические столы) для работы с варёной продукцией (овощи, мясо, рыба, мучные изделия, готовая продукция). В данном цеху расположены плиты, сковорода, духовой шкаф, стеллажи для хранения посуды, одна раковина для мытья рук, ванна для мытья посуды.

1.2. Организация работы пищеблока и обеспечение его персоналом осуществляется администрацией Учреждения.

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

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29.12.2012г.;

- СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;

- 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 02.01.2000г.;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

- Конвенция о правах ребенка;

- СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1940 – 05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»;
- СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
- Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» утверждены Минздравом ССР 14.06.1984г., согласовано с Министерством просвещения СССР;
- СанПин 2.1.4.1074 – 01 «питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 42 – 123 – 4117 – 86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- законодательные акты и ТК РФ;
- Устав и правила внутреннего трудового распорядка Учреждения;
- Договор с родителями;

2. Пользователи услуг, предоставляемые пищеблоком Учреждения

2.1. Услугами пищеблока Учреждения могут пользоваться следующие категории лиц:

- воспитанники дошкольной группы,
- сотрудники дошкольного учреждения.

2.2. Для надлежащего функционирования пищеблока Учреждения пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту в помещениях пищеблока, сохранность имущества учреждения, а также соблюдать гигиенические нормы.

3. Услуги пищеблока Учреждения

3.1. Пищеблок Учреждения обеспечивает правильное сбалансированное питание, в соответствии с натуральными нормами, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма;

3.2. Предоставляется пятиразовое питание воспитанникам дошкольной группы.

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

4. Режим работы пищеблока Учреждения

№ ГРУППЫ	ЗАВТРАК	2 ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
Младшая группа	7:52	9:35	11:35	14:40	16:30
Средняя группа	8:02	9:46	11:50	14:52	16:42
Средняя группа	8:04	9:48	11:55	14:54	16:45

Средняя группа	8:06	9:50	12:00	14:56	16:48
Старшая группа	8:08	9:52	12:05	14:58	16:51
Старшая группа	8:10	9:54	12:07	15:00	16:54
Старшая группа	8:12	9:56	12:10	15:02	16:57
Разновозрастная группа № 6	8:14	9:58	12:12	15:04	17:00
Подготовительная группа	8:16	10:00	12:15	15:06	17:03
Подготовительная группа	8:20	10:04	12:19	15:10	17:07
Подготовительная группа	8:25	10:09	12:24	15:15	17:12

5. Контроль по осуществлению работы пищеблока

5.1. Заведующий Учреждения осуществляет контроль:

- общий административный контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников.

5.2. Медицинская сестра 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 состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
- за своевременным прохождением профилактического медицинского осмотра всеми сотрудниками пищеблока;
- Проводит текущие и внеплановые инструктажи.

- Ведет следующую документацию:

- журнал бракеража готовой пищи;
- журнал гнойничковых заболеваний;
- журнал учета состояния здоровья сотрудников пищеблока;
- журнал натуральных норм питания и калорийности;

5.3. Шеф – повар:

- Организует работу пищеблока.
- Участвует в приготовлении блюд детского питания; в приемке продуктов и сырья на пищеблок;
- Разрабатывает перспективное и ежедневное меню;
- Осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, за качеством используемого сырья и продуктов и правильностью его хранения на пищеблоке, за своевременным отбором суточных проб и правильностью их хранения, за соблюдением технологического процесса при приготовлении блюд детского питания, за состоянием и использованием технологического оборудования и инвентаря по назначению, за наличием и своевременным обновлением маркировки, за количеством выдаваемых кладовщиком продуктов в соответствии с меню-раскладкой;
- Несет персональную ответственность за сохранность жизни и здоровья детей, оборудования и имущества пищеблока.

5.4. Заместитель заведующего:

- Ведет журнал аварийных ситуаций, и при их возникновении своевременно оповещает заинтересованные ведомства;
- Осуществляет контроль за состоянием санитарно-гигиенического состояния пищеблока и складских помещений, освещенности, систем теплоснабжения, систем водоснабжения, систем канализации;
- Обеспечивает достаточным количеством кухонной посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке, бесперебойную работу технологического и холодильного оборудования.