



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЧУБЕЙСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»

368880 РД, ТАРУМОВСКИЙ РАЙОН С.КОЧУБЕЙ, УЛ. СОВЕТСКАЯ, 250



«Утверждаю»
Заведующий МКДОУ
Максудова М.Г.

ПОЛОЖЕНИЕ о пищеблоке МКДОУ

Общие положения

1.2. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МКДОУ «Кочубейский детский сад «Солнышко» (далее — МКДОУ).

Настоящее положение разработано в соответствии:

с Конституцией Российской Федерации,

Законом «Об образовании в РФ» 01.09.2013 год.

«Санитарно — эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее — СанПиН 2.4.1. 3049-13);

Уставом организации

другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья воспитанников.

Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

Цели, задачи по организации питания в МКДОУ;

основные направления работы по организации питания в МКДОУ;

порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

соблюдения условий хранения продуктов питания в МКДОУ;

роль и место ответственного лица за организацию питания в МКДОУ;

деятельность бракеражной комиссии;

Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми: администрацией;

ответственным за организацию питания.

Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

Цель, задачи по организации питания в МКДОУ

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение питания в МКДОУ, сохранение здоровья воспитанников;

Основными задачами организации питания обучающихся в МКДОУ являются:

создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Задачи пищеблока

Обеспечение правильного сбалансированного питания, в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям растущего организма.

Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи, в соответствии с примерным меню.

Штаты пищеблока

Штаты работников пищеблока устанавливаются в соответствии с типовыми нормативными документами МКДОУ.

Организация деятельности пищеблока

Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей МКДОУ 3-разовый прием пищи.

В МКДОУ действует 10-дневное перспективное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню согласовано с учреждением санэпиднадзора и утверждено заведующим МКДОУ.

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.

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

Все помещения пищеблока содержаться 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.

В МКДОУ 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.

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;

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.

Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

ДОУ имеет технологические карты.

Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

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».

Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.

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.

Ежедневно перед началом работы медицинские работники 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.

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 пяти суток.

Финансово-хозяйственная деятельность

Пищеблок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, входит в состав МКДОУ и основан на его базе.

В своей работе сотрудники пищеблока руководствуются нормативно-правовыми документами, локальными внутренними актами.

Делопроизводство

Работниками пищеблока ведется следующая документация:

Заявка на питание, журнал учета фактической посещаемости воспитанников

Журнал бракеража сырых продуктов;

Примерное 10-и дневное меню

Технологические карты;

Калькуляция цен на блюда по меню.

Приходные документы на продукцию

Документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификации, сроках изготовления реализации продукции)

-Книга отзывов и предложений

Журнал «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания;

Журнал витаминизации третьего блюда;

-Тетрадь контроля температурного режима холодильного оборудования;

Управление пищеблоком

Управление пищеблоком осуществляется в соответствии с Уставом и настоящим положением. Общее руководство за функционированием пищеблока осуществляют заведующий. Руководство работой пищеблока осуществляет повар.

Повар осуществляет контроль:

за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья

-за ведение отчетности

-за соблюдением технологии приготовления пищи

-за соблюдением норм вложения сырья, рецептур

-за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима

Доступ посторонних лиц пищеблока запрещается. Посещение пищеблока могут осуществлять заведующий МКДОУ, медицинская сестра МКДОУ, представители надзорных органов.

Ответственность

Заведующий МКДОУ:

несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в МКДОУ;

обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях

родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании,;

—утверждает 10-дневное меню;

контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

контролирует соблюдение требований СанПиНа;

обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой,

санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;

заключает договоры на поставку продуктов питания;

следит за правильным использованием ассигнований на питание.

Завхоз :

контролирует выполнение натуральных норм;

контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

Воспитатели:

несут ответственность за организацию питания в группе;

несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

ежедневно не позднее, 8.10 мин, в день питания уточняют количество детей;

предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и

рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях

обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания обучающихся;

вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

Родители (законные представители):

своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МКДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают

воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

Заключительные положения

10. Настоящее положение вступает в силу с момента его подписания, действие неограниченное.