|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО  на Общем собрании трудового коллектива  МБДОУ д.с. «Солнышко»  Протокол № 2 от 29 декабря 2014 г. | УТВЕРЖДЕНО  Заведующим МБДОУ детский сад «Солнышко»  \_\_\_\_\_\_\_\_/ Шишова Л. С.  Приказ № 60 от 30 января 2015 г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о пищеблоке муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада**

**1. Общие положение**

* 1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Солнышко» (далее - ДОУ).
  2. Основными задачами ДОУ является организация и обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.
  3. Организация и функционирование пищеблока ДОУ определяется действующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании»;

- Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 01.01.2001г.;

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями № 29 – ФЗ от 01.01.2001г.;

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

- СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»:

- Устав ДОУ;

- Правила внутреннего трудового распорядка Учреждения;

- Договор с родителями (законными представителями).

1. **Участники организации деятельности пищеблока**
   1. Организация работы пищеблока и обеспечение его персоналом осуществляется администрацией ДОУ.
   2. Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация, завхоз, старшая медицинская сестра, повар, рабочая кухни.
   3. Единое требования для всех участников организации питания – знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно - эпидемиологических норм.
   4. График работы работников пищеблока составляется на каждый учебный год и утверждается заведующей Учреждения.
   5. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.
2. **Организация деятельности пищеблока Учреждения.**
   1. В соответствие 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 соответсвии с меню, порядок оформления заявок.
  1. Питание осуществляется в соответсвии с меню, утвержденным заведующим и старшей медицинской сестрой.
  2. На основании меню-требования выписываются продукты со склада.
  3. Контроль за качеством, разнообразие блюд, закладка продуктов питния, соблюдение правил кулинарной обработки, соблюдение норм выхода блюд, контроль вкусовых качеств пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возлагается на старшую медицинскую сестру и бракеражную комиссию.
  4. Результаты проверок качества пищи технологических режимов, соблюдения рецептур ежедневно заносится в бракеражный журнал.
  5. Функционирование пищеблока возможно при наличии:
* положения о пищеблоке;
* заключения надзорных органов о соответствии помещения пищеблока санитарно-эпидемиалагическим требованиям;
* Примерного десятидневного меню согласованного с Роспотребнадзором.
  1. В компетенцию руководителя 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 ДОУ, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.
* обеспечение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответсвии с установленными строками;
* 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.

3.8. Ответственность за функцианирование пищеблока в соотвествии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель ДОУ.

1. **Требования к условиям хранения, приготовления и**

**реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

* 1. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
  2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +20С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.
  3. Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.
  4. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.5. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-идемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

* 1. В ДОУ должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

* 1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ, старшей медицинской сестры.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

* 1. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 +6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медсестра.
  2. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

1. **Контроль по осуществлению работы пищеблока.**

Контроль осуществляют:

*5.1. Руководитель Учреждения* *осуществляет****:***

- общий административный контроль за соблюдением санитарных правил;

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;

- организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников пищеблока;

- проведение вводного инструктажа по охране труда при поступлении вновь принятых сотрудников с оформлением необходимых записей в журнале, ознакомление сотрудников с Уставом, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.

*5.2. Медицинская сестра осуществляет контроль:*

- за соблюдением [санитарных норм](http://pandia.ru/text/category/sanitarnie_normi/) 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 дошкольного учреждения;

- за своевременным прохождением профилактического медицинского осмотра всеми сотрудниками пищеблока и учреждения.

5.2.1. Ведет документацию:

- журнал бракеража готовой пищи;

- журнал гнойничковых заболеваний;

- журнал учета состояния здоровья сотрудников пищеблока;

- накопительную [ведомость](http://pandia.ru/text/category/vedomostmz/).

5.2.2. Разрабатывает перспективное и ежедневное меню.

5.2.3. 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;

- бракераже 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 продуктов в соответствии с меню-раскладкой.

5.3.4. Несет персональную ответственность за сохранность:

- жизни и здоровья детей;

- оборудования и имущества пищеблока.

*5.4. Завхоз***:**

5.4.1. Осуществляет контроль за состоянием:

- санитарно-гигиенического состояния пищеблока и складских помещений

- освещенности;

- систем [теплоснабжения](http://pandia.ru/text/category/teplosnabzhenie/);

- систем [водоснабжения](http://pandia.ru/text/category/vodosnabzhenie_i_kanalizatciya/);

- систем канализации.

5.4.2. Обеспечивает:

- достаточное количество кухонной посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;

- бесперебойную работу технологического и [холодильного оборудования](http://pandia.ru/text/category/holodilmznoe_oborudovanie/).

- заключение договоров на поставку продуктов питания.

*5.5. Бракеражная комиссия:*

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

**7. Финансирование пищеблока образовательного учреждения.**

7.1. Финансирование пищеблока ДОУ осуществляется за счет родительской платы и средств районного бюджета.