DN: cn=Шевелева Ольга Вадимовна,
o=МАДОУ "Детский сад №2" КГО,
email=dbou2@mail.ru, c=RU

СОГЛАСОВАНО
Представитель от трудового
коллектива Н.Д.Обоскалова
« 12» 05. 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №2» КГО
О.В.Шевелева
приказ № 84/1 от 12. 05. 20 г.

Положение о пищеблоке

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 2»
Камышловского городского округа

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации, Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 и устанавливающего требования безопасности ко всем видам пищевой продукции, процессам их производства, хранения, транспортировки, реализации, утилизации, а также формы и способы оценки и подтверждения соответствия такой продукции, Санитарноэпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26.

1.2. В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» заведующий Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2» Камышловского городского округа несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой работников пищеблока, участвующих в организации детского питания.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок работы пищеблока и организации питания воспитанников и работников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2» Камышловского городского округа (далее Учреждение) по адресу: 624860, Свердловская область, город Камышлов, улица Ленинградская, дом 12.

2. Порядок создания и состав работников пищеблока

2.1. Состав работников пищеблока создается на основании штатного расписания Учреждения и приказа заведующего Учреждения, где оговариваются состав пищеблока и график работы.

2.2. В состав работников пищеблока входят:
повар, имеющий соответствующее профессиональное образование;
кухонный рабочий.

2.3. В необходимых случаях в состав работников пищеблока могут быть включены другие работники Учреждения.

2.4. Деятельность пищеблока регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Учреждения.

3.Организация работы пищеблока

3.1. В состав пищеблока, работающего на сырье, входят:
Склады (кладовые)
Овощной цех (первичной обработки овощей)
Овощной цех (вторичной обработки овощей)
Холодный цех
Мясорыбный цех
Горячий цех
Моечная кухонной посуды
3.2.Пищеблок Учреждения должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.
3.3. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.
3.4.Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
3.5.Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
3.6.Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.
3.7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
3.8.В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
3.9.В моечной пищеблока вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.
3.10. Питание детей организуют в помещении групповой.

4. Организация питания в Учреждении

4.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 85-100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак-5%, обед — 30-35%, полдник совмещены с ужином— 30-35%.
4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
4.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.
В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

4.4.В примерном меню обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

4.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания Учреждением составляется меню-требование.

4.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты по белкам и углеводам.

4.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

4.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ поваром составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню раскладке не допускаются.

4.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

порционные блюда в полном объеме;

холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) в количестве не менее 100 г.;

порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.11. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.12.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.

4.13.В целях профилактики гиповитаминозов проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в Учреждении осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

4.14. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

5 . Компетенция работников пищеблока

5.1. Соблюдает требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

5.2. Осуществляет приготовление блюд и кулинарных изделий для детей в возрасте от 1,5 лет до 8 лет и сотрудников Учреждения.

5.3. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.4.Участвует в составлении меню-требовании на каждый день.

5.5. Обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил.

5.6. Постоянно контролирует качество сырья, поступающего в производство.

5.7. Участвует в работе бракеражной комиссии для проведения приемочного контроля готовой пищи.

5.8. Производит выдачу готовой пищи только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

5.9.Непосредственно после приготовления пищи отбирает суточную пробу готовой продукции.

5.10.По весу принимает продукты от кладовщика с учетом норм суточного довольствия и отходов.

Обеспечивает правильное их хранение и расходование.

5.11. Отпускает готовую продукцию по графику в соответствии с нормой закладки продуктов на 1 ребенка.

5.12. Осуществляет замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечку булочек, пирожков, ватрушек и других изделий.

5.13.Следит за санитарным состоянием пищеблока, кухонного инвентаря и оборудования, содержит его в чистоте, участвует в генеральной уборке пищеблока.

5.14. Своевременно включает и отключает электроприборы на пищеблоке.

5.15. Соблюдает правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи.

5.16.Своевременно проходит медицинский осмотр.

6.Ответственность работников пищеблока

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка Учреждения, законных приказов и распоряжений администрации Учреждения и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей Инструкцией, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

6.2. За виновное причинение Учреждению или участникам образовательного процесса ущерба с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским кодексом.

6.3. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил образовательного процесса повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством.

7. Оценка организации питания на пищеблоке

7.1. В целях осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

Бракеражная комиссия:

• осуществляет контроль над соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

• проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

• следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;

• контролирует организацию работы на пищеблоке;

• осуществляет контроль над сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

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

• контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

• периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;

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

• проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

7.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.3. Администрация Учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.