

04-13

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 52 «Рябинка» комбинированного вида»

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МАДОУ № 52 «Рябинка»
№ 44 от «30» июня 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о пищеблоке
МАДОУ № 52 «Рябинка»

г. Верхняя Салда
2023г.

I. Общие положения

1.1. Пищеблок муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 52 «Рябинка» комбинированного вида» функционирует в целях обеспечения организованного горячего питания обучающихся учреждения.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

II. Функции пищеблока

2.1. Основными функциями пищеблока являются:

- обеспечение организованным горячим питанием обучающихся образовательного учреждения;
- обеспечение обучающихся полноценным питанием на основании 10-ти дневного перспективного меню;
- обеспечение безопасности качества питьевого режима;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая все санитарные требования к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, транспортировке, хранению, приготовлению и подаче блюд.

III. Участники организации деятельности пищеблока

3.1. Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация, кладовщик, медсестра, повара, кухонный работник учреждения.

3.2. Единое требование для всех участников организации питания – знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно-эпидемиологических норм и правил.

3.3. График работы работников пищеблока составляется на каждый учебный год и утверждается заведующим.

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

III. Организация деятельности пищеблока

4.1. В учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть созданы условия для организации питания обучающихся:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем;
- разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд.

4.2. Питание осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным заведующим учреждения.

4.3. На основании меню-требования выдаются продукты со склада.

IV. Материальная база

5.1. Пищеблок учреждения расположен в здании образовательного учреждения. Имеет деление:

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости) психрометр
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы, электромясорубка, колода для разрубка мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук, емкость для обработанного яйца
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

V. Ответственность

5.1. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями несет руководитель учреждения.

5.2. Работники пищеблока несут персональную ответственность за ненадлежащее

выполнение должностных инструкций.

VI. Контроль

- 7.1. Проверку производственной деятельности пищеблока осуществляют медицинский персонал, администрация учреждения, родительская общественность и компетентные работники Управления образования администрации Верхнесалдинского городского округа и других вышестоящих организаций в пределах своих полномочий.
- 7.2. Бракеражная комиссия ежедневно проводит проверку продукции, оформляет журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.
- 7.3. Плановые ревизии или проверки проводятся Управлением образования администрации Верхнесалдинского городского округа, администрацией учреждения.