

Комитет Правительства
Чеченской Республики
по дошкольному образованию
Нохчийн Республикан Правительствон
школе дахаза долчу берийн дешаран Комитет
Государственное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад
№ 5 «Хадижа» г. Гудермес»
(ГБДОУ «Детский сад № 5 «Хадижа»)
Пачхьалкхан бюджетни школал хьалхара
дешаран учреждени
«Гуьмсе гIалара «Берийн беш № 5 «Хадижа»

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
ГБДОУ «Детский сад № 5
«Хадижа»
Джунаидовой С.С.
от 19.01.2021г. № 38-09

ПРИНЯТО
на Общем собрании работников,
протокол от 11.01.2021г. № 02

Положение о пищеблоке

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №5 «Хадижа» г.Гудермес» (далее –ДОУ).

1.2. Положение о пищеблоке разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998г. № 124-ФЗ с изменениями от 31 июля 2020 года, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока и помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают 4-разовое питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей, утвержденным приказом заведующего ДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

2.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 до 7 лет учитываются следующие требования:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
 - сведения о стоимости и наличии продуктов.
- 2.6. Меню- требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в группе, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.8. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд - +50-60 град.
- 2.9. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов готовых блюд.
- 2.10. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация.
- 2.11. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным и нормативным к организации питания в ДОУ.

3. Организация деятельности пищеблока

- 3.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность на основании утвержденного меню-требования установленного образца.
- 3.2. Пищеблок укомплектовывается квалифицированными кадрами (поварами, кухонными рабочими), имеющими специальную подготовку, подтвержденную документом установленного образца.
- 3.3 Пищеблок располагается на первом этаже ДОУ, отвечает всем санитарно-гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищеблоку ДОУ.
- 3.4. Пищеблок укомплектовывается необходимым технологическим и холодильным оборудованием.

4. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала пищеблока.

- 4.1 Персонал пищеблока проходит медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.
- 4.2. Каждый работник пищеблока должен иметь медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в журнал «здоровья».

Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения.

4.4. Персонал пищеблока должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды; коротко стричь ногти.

Перед входом в туалетную комнату следует снимать фартук и после выхода тщательно вымыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

4.5. Работники пищеблока не должны во время носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

5. Характеристика пищеблока

5.1. Основные производственные помещения пищеблока размещаются на первом этаже ДООУ.

5.2. Помещения пищеблока имеют естественные и искусственные освещение, соответствующие норме.

5.3. Помещение пищеблока оборудовано системой вентиляции с металлическим и естественным побуждением.

5.4. В состав пищеблока работающего на сырье, входит:

- горячий цех;
- раздаточная;
- холодный цех;
- мясо- рыбный цех;
- цех первичной обработки овощей;
- моечная кухонной посуды;
- кладовая сухих продуктов;
- хозблок для овощей;
- помещение с холодильным оборудованием.

5.5. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь

маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырья и готовых к употреблению продуктов.

5.6. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические;

Для разделки и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;

-доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ»- сырое мясо, «СК»-сырые куры, «СР»- сырая рыба, «СО»- сырые овощи, «ВМ»-вареное мясо, «ВР»- варенная рыба, «ВО»-варенные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х»-хлеб, «Зелень»;

-посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть безопасной для здоровья детей;

-компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

-кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь, должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

6. Организация производства

6.1. Штаты пищеблока:

-повар - 4:

-кухонный работник - 2:

-кладовщик - 1

6.2. Режим работы пищеблока соответствует режиму работы ДООУ: по 12 часов при пятидневной рабочей неделе.

6.4. Завоз продуктов осуществляется специальным транспортом через поставщика.

