

ПРИНЯТО
общим собранием
работников
Протокол № 06
от 31.08. 2015 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом МАДОУ
«Детский сад № 20 «Золушка»
от 31.08.2015 № 272

Положение о пищеблоке
муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения города Нефтеюганска
«Детский сад № 20 «Золушка»

г.Нефтеюганск

2015

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нефтеюганска «Детский сад № 20 «Золушка» (далее- Учреждение).

1.2. Основными задачами пищеблока Учреждения является организация и обеспечение воспитанников и работников Учреждения рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2 Участники организации деятельности пищеблока

2.1. Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация, кладовщик, шеф-повар, повара, подсобные рабочие кухни Учреждения, медицинская сестра (по договору о сотрудничестве).

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

2.3. График работы работников пищеблока составляется на каждый учебный год и утверждается приказом Учреждения.

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

3. Организация деятельности пищеблока

3.1. В Учреждении в соответствии 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 соответствии с меню, порядок оформления заявок.

3.2 Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным директором Учреждения и подписанным медицинской сестрой.

3.3 На основании меню-требования выписываются продукты со склада.

3.4. Контроль над качеством, разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, соблюдением норм выхода блюд, за вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру и бракеражную комиссию.

3.5. Результаты проверок качества пищи, соблюдения технологии приготовления пищи ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Функционирование пищеблока возможно при наличии:

-положения о пищеблоке;

-заклучения надзорных органов о соответствии помещения пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям;

-примерного трехнедельного меню, утвержденного приказом Учреждения.

3.7. В компетенцию директора Учреждения 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 Учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными нормативными актами.

- обеспечение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

-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 функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель Учреждения.

