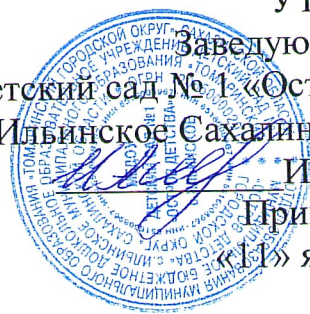


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
детский сад №1 «Остров детства»
с. Ильинское Сахалинской области
И.А. Кожухарь
Приказ № 3-ОД/1
«11» января 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД №1 «ОСТРОВ ДЕТСТВА» с. ИЛЬИНСКОЕ САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

1. Общее положение

1.1. Пищеблок Учреждения оказывает услуги детям дошкольного возраста, который состоит из пяти цехов и подсобных помещений:

- Цех первичной обработки овощей площадью 7,7 м²
- Овощной цех площадью 10,1 м²
- Мясо-рыбный цех площадью 10,7 м²
- Холодный цех площадью 15,4 м²
- Горячий цех площадью 27,8 м²
- Моечная кухонной посуды площадью 5,5 м²
- Загрузочная площадью 8,5 м²
- Моечная тары площадью 3,6 м²
- Кладовая сухих продуктов площадью 5,5 м²
- Кладовая овощей площадью 5,9 м²

1.2. Организация работы пищеблока и обеспечение его персоналом осуществляется администрацией Учреждения.

1.3. Организация и функционирование пищеблока Учреждения определяется действующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29.12.2012г.;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999г.;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями № 29 – ФЗ от 02.01.2000г.;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

5. Контроль по осуществлению работы пищеблока

5.1. Заведующий Учреждения осуществляет контроль:

- общий административный контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников.

5.2. Медицинская сестра осуществляет контроль:

- за соблюдением санитарных норм 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 состоянием здоровья сотрудников пищеблока; за своевременным прохождением профилактического медицинского осмотра всеми сотрудниками пищеблока;
- Проводит текущие и внеплановые инструктажи.

- Ведет следующую документацию:

- журнал бракеража готовой пищи;
- журнал гнойничковых заболеваний;
- журнал учета состояния здоровья сотрудников пищеблока;
- журнал натуральных норм питания и калорийности;

5.3. Повар:

- Организует работу пищеблока.
- Участвует в приготовлении блюд детского питания; в приемке продуктов и сырья на пищеблок;
- Разрабатывает перспективное и ежедневное меню;
- Осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, за качеством используемого сырья и продуктов и правильностью его хранения на пищеблоке, за своевременным отбором суточных проб и правильностью их хранения, за соблюдением технологического процесса при приготовлении блюд детского питания, за состоянием и использованием технологического оборудования и инвентаря по назначению, за наличием и своевременным обновлением маркировки, за количеством выдаваемых кладовщиком продуктов в соответствии с меню-раскладкой;
- Несет персональную ответственность за сохранность жизни и здоровья детей, оборудования и имущества пищеблока.