

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД № 2 «ДАЙМОХК» СТ. ИЛЬИНОВСКАЯ
ГРОЗНЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»**

ПРИНЯТО

Общим собранием
трудового коллектива
(протокол от 12.10.2022г.№ 1)

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБДОУ «Детский сад
№ 2 «Даймохк» ст. Ильиновская
Грозненского муниципального
района»
от 15.10.2022г.№32-од)

**ПОЛОЖЕНИЕ
о пищеблоке**

1. Общие положения

1.1. Положение о пищеблоке муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2» Даймохк» ст. Ильиновская Грозненского муниципального района» (далее - ДОУ) разработано в соответствии с санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока ДОУ.

1.3. Основными задачами ДОУ является организация и обеспечение воспитанников и сотрудников ДОУ 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, медсестра, повар, помощник повара.

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

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

3. Организация деятельности пищеблока

3.1. В ДОУ 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 заведующим ДОУ.

3.3. На основании меню-требования выписываются продукты со склада.

3.4. Контроль за качеством, разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, соблюдением норм

выхода блюд, за вкусовыми качествами пищи, санитарное состояние 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 заносится в бракеражный журнал.

3.6. Функционирование пищеблока возможно при наличии:

Положения о пищеблоке;

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

примерного десятидневного меню.

3.7. В компетенцию руководителя ДОУ 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 ДОУ, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.

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

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 ДОУ.