

Принято
педагогическим советом
протокол № 8
от «30» августа 2021г



Утверждаю
Директор МКОУ «Ляпичевская СШ»
Г.И.Боднарук
01.09.2021г

ПОЛОЖЕНИЕ

о пищеблоке

муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Ляпичевская средняя школа» (дошкольные группы).

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционирующего в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Ляпичевская средняя школа» Калачевского муниципального района Волгоградской области (далее Учреждение).

1.2. Положение о пищеблоке Учреждения разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.41;

- Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 N 197-ФЗ;

- 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 23.12.1999г.;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)",.;

- Конвенцию о правах ребенка;

- Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

- СанПиН 2 марта 2021 года Роспотребнадзор утвердил Методические

рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21) (вместе с Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды, Рекомендациями по отбору суточных проб, Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений);

- Санитарные правила СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1940 - 05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»;

- СанПиН 2.3.2.1078 - 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;

- Санитарно - эпидемиологические правила СП 3.1./3.2.1.1379 - 03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

- СанПин 2.1.4.1074 - 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- СанПиН 42 - 123 - 4117 - 86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;

- СП 2.3.601079 - 01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СП 3.5.3.1129 - 02 «Санитарно - эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- Устав Учреждения;

- Договор с родителями (законными представителями) воспитанников.

Отношения Учреждения и работниками пищеблока фиксируются в специальном документе - Трудовом договоре, где определены права и обязанности сторон.

2.Размещение и оснащение пищеблока.

2.1.Пищеблок расположен в здании Учреждения, имеет изолированный вход и эвакуационный выход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со стороны двора.

2.2.Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование обеспечивают соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условий труда работающих.

2.3.На территории пищеблока не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью Учреждения.

2.4.На территории Учреждения предусмотрена площадка для временной парковки транспорта.

2.5.Территория, прилегающая к пищеблоку благоустроена и содержится в чистоте.

2.6.Помещение пищеблока оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода. Органами и учреждениями госсанэпидслужбы выдается санитарно--эпидемиологическое заключение на источник водоснабжения.

2.7.Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

2.8. Производственный цех оборудован раковинами с подводкой горячей и холодной воды.

2.9.Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей.

2.10.Устройство системы канализации соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации.

Отведение производственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений.

2.11.Условия труда работников отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

2.12.Санитарно-бытовое обеспечение работающих, осуществлено в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.

2.13.Производственные и вспомогательные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ, строго соблюдаются технологические процессы приготовления блюд, все работы проводятся при включенной приточно-вытяжной вентиляции.

2.14.Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых помещениях соответствует требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. Максимально используется естественное освещение. Показатели освещенности производственных помещений соответствуют установленным нормам.

2.15.Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах.

2.16. В объемно-планировочном решении помещения предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции.

2.17. Набор и площади помещений соответствуют мощности учреждения и обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм.

2.18. Технологическое оборудование размещено так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

2.19. В производственных цехах не допускается хранить бытовые предметы, зеркала, комнатные растения.

2.20. Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оборудования.

2.21. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнена из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

3. Задачи пищеблока

3.1. Обеспечение правильного сбалансированного питания, в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям растущего организма.

3.2. Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи, в соответствии с перспективным меню.

4. Штаты пищеблока.

4.1. Штаты работников пищеблока устанавливаются в соответствии с типовыми нормативными документами Учреждения.

5. Организация деятельности пищеблока

5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей Учреждения 4-разовый прием пищи.

5.2. В Учреждении действует 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню утверждено руководителем Учреждения.

5.3. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню- требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

5.4. Раздача пищи осуществляется в раздаточной пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях.

5.5. Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих

и дезинфицирующих средств.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

5.6.В Учреждении применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества, хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

5.7.Санитарная обработка технологического оборудования производится согласно СП - 2.4.990 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских образовательных учреждениях, домах и школах - интернатах для детей - сирот и детей, оставшихся без попечителей родителей» утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ;

5.8.Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний сотрудниками пищеблока запрещается:

- принимать продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо всех видов без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, птицу без ветеринарного свидетельства;
- консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

5.9.Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

5.10.Учреждению имеет технологические карты.

5.11Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах.

5.12Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

5.13.Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которые хранятся в специально отведенном для этой цели месте. В конце рабочего дня обрабатываются в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Продовольственное сырье и пищевые продукты».

5.14.Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.

5.15.На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

5.16.Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 100-150 г. каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в течение 15 минут

маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение пяти суток.

6.Делопроизводство.

6.1.Работниками пищеблока ведется следующая документация:

- Журнал бракеража сырых продуктов;
- Журнал витаминизации третьего блюда;
- Технологические карты;
- Тетрадь контроля температурного режима холодильного оборудования;
- Тетрадь проведения генеральной уборки цехов.

7.Заключительные положения

7.1.Настоящее положение вступает в силу с момента его подписания, действие неограниченное.