

Принято на
педагогическом совете
протокол №5 от 20.02.2020 г.

Утверждено
приказом № 15
20 февраля 2020 г.



Положение о пищевых блоках

п.ст. Белый Бор
2020 г.

1. Общие положения

1.2. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБОУ «Школа» пст. Белый Бор (далее ОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:

- с Конституцией Российской Федерации,
- Законом «Об образовании в РФ » 01.09.2013 год;
- «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее - СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- Уставом организации;
- другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами, содержащими охрану здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.3.1. Цели, задачи по организации питания в ОУ;

1.3.2. основные направления работы по организации питания в ОУ;

1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

1.3.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в ОУ;

1.3.5. роль и место ответственного лица за организацию питания в ОУ;

1.3.6. деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- поваром, завхозом;
- ответственным за организацию питания.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ОУ

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного и младшего школьного возраста на получение питания в ОУ, сохранение здоровья обучающихся;

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в ОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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 примерным меню.

4. Штаты пищеблока

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

5. Организация деятельности пищеблока

5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей ОУ 4-разовый прием пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

5.2. В ОУ действует 10-дневное перспективное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню согласовано с учреждением госсанэпиднадзора и утверждено директором ОУ.

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 неделю проводится генеральная уборка и дезинфекция один раз в месяц. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

5.6. В ОУ 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 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. ОУ имеет технологические карты, которые соответствуют всем нормам. В случае разработки новых рецептов, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, на рецептуры оформляется штамп «Утверждено» в установленном порядке.

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

5.12. Ежедневно 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 2.3.2.1940 - 05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты».

5.14. Лица, поступающие на работу в пищеблок, 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. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит 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» в соответствии с рекомендуемой формой. При выявлении гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей к работе

не допускаются.

5.17. Суточные пробы готовой пищи отбираются от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специально отведённом месте в холодильнике при температуре +2 - +6 градусов.

6. Финансово-хозяйственная деятельность

6.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, входит в состав ОУ и основан на его базе.

6.2. В своей работе сотрудники пищеблока руководствуются нормативно-правовыми документами, локальными внутренними актами.

7. Делопроизводство

7.1. Работниками пищеблока ведется следующая документация:

- Заявка на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;

- Журнал бракеража сырых продуктов;

- Примерное 10-и дневное меню;

- Технологические карты;

- Калькуляция цен на блюда по меню;

- Приходные документы на продукцию;

- Документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификации, сроках изготовления реализации продукции)

- Книга отзывов и предложений;

- Журнал «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания;

- Журнал витаминизации третьего блюда;

- Тетрадь контроля температурного режима холодильного оборудования.

8. Управление пищеблоком

8.1. Управление пищеблоком осуществляется в соответствии с уставом и настоящим положением.

8.2. Общее руководство за функционированием пищеблока осуществляют директор.

Руководство работой пищеблока осуществляет завхоз.

8.3. Завхоз осуществляет контроль:

- за качеством и своевременной доставкой поставляемого в столовую сырья;

- за ведение отчетности;

- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за соблюдением норм вложения сырья, рецептур;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима.

8.4. Доступ посторонних лиц пищеблока запрещается. Посещение пищеблока могут осуществлять директор ОУ, медицинские работники, представители надзорных органов.

9. Ответственность

9.1. Директор ОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанники и обучающихся, в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ОУ;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительского комитета, родительских собраниях, педагогическом совете, производственном совещании;

- утверждает 10-дневное меню;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

- контролирует соблюдение требований Сан Пи На;

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;

- заключает договоры на поставку продуктов питания;

- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

9.2. Завхоз:

- контролирует выполнение натуральных норм;

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

9.3. Воспитатели (младшие воспитатели), классные руководители:

- несут ответственность за организацию питания в группе, школе;

- несут ответственность за количество воспитанников, обучающихся поданных на питание;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

- ежедневно не позднее, 8.30 мин, в день питания уточняют количество детей;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия,

направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях

Педагогического совета;

- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

9.4. Родители (законные представители):

- своевременно сообщают воспитателю (классному руководителю) о болезни ребенка или его временном отсутствии в ОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя (классного руководителя) об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников и обучающихся лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания;

- вправе участвовать в работе бракеражной комиссии.

10.Заключительные положения

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