«ПРИНЯТО» **«**УТВЕРЖДАЮ»

на собрании трудового коллектива Заведующая МБДОУ «Детский сад № 49»

МБДОУ «Детский сад № 49» Приказ № 31 от «02» 09. 2021г.

протокол № 1 от «02».09.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**

**«Детский сад № 49» г.Махачкалы**

Общие положения

1.2. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБДОУ «Детский сад №49» (далее — ОО).

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 дошкольных 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 содержащие охрану здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

* + 1. Цели, задачи по организации питания в ОО;
		2. основные направления работы по организации питания в ОО;

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

* + 1. соблюдения условий хранения продуктов питания в ОО;
		2. роль и место ответственного лица за организацию питания в ОО;
		3. деятельность бракеражной комиссии;

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

* администрацией;
* калькулятором, кладовщиком;
* ответственным за организацию питания.
* 1.5.Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

.

# Цель, задачи по организации питания в ОО

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение питания в ОО, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в ОО являются:

* создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
* гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;  пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

# 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.

# Штаты пищеблока

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

# Организация деятельности пищеблока

5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима.

Для детей ОО 4-разовый прием пищи.

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

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 содержаться 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 ОО 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, 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 недоброкачественности.
	1. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
	2. ДОУ имеет технологические карты, утвержденные специалистом по питанию Отдела детских дошкольных учреждений Комитета по управлению образованием. В случае разработки новых рецептур, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, на рецептуры оформляется штамп «Утверждено» в установленном порядке.
	3. Обработка сырых и готовых продуктов производиться раздельно в специально оборудованных цехах.
	4. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.
	5. 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».
	6. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.
	7. 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.
	8. Ежедневно перед началом работы медицинские работники проводят осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей к работе не допускаются.
	9. 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.

# Финансово-хозяйственная деятельность

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

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

# Делопроизводство

7.1. Работниками пищеблока ведется следующая документация:

* Заявка на питание, журнал учета фактической посещаемости воспитанников
* 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;

-Тетрадь проведения генеральной уборки цехов.

# Управление пищеблоком

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

8.2.Общее руководство за функционированием пищеблока осуществляют заведующий.

Руководство работой пищеблока осуществляет шеф-повар.

8.3.Шеф-повар 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 заведующий ОО, медицинские работники ОО, представители надзорных органов.

# Ответственность

9.1.ЗаведующийОО:

— несет ответственность за организацию питания 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 ОО; — обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании,;

—утверждает10-дневное меню;

— контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

— обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

— контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;

— 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.Кладовщик:

— контролирует выполнение натуральных норм;

— контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

9.3.Воспитатели:

— несут ответственность за организацию питания в группе;

— несут ответственность за количество воспитанников, 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, 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 о болезни ребенка или его временном отсутствии в ОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка 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 обучающихся лично;

— вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

# 10.Заключительные положения

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