

СОГЛАСОВАНО
на общем собрании
МБДОУ «Детский сад №1 «Зама»
Протокол № 1
«09» февраля 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №1 «Зама»
Т.Ю. Сайпулаева
Приказ № 02-01
от «09» февраля 2015 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для МБДОУ «Детский сад №1 «Зама» (далее - ДОУ).

1.2. Основными задачами ДОУ является организация и обеспечение воспитанников 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 заведующий, заведующий хозяйством, медицинская сестра диетическая, медицинская сестра, повар, кладовщик.

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

2.3. График работы работников пищеблока составляется на каждый год и утверждается заведующим ДОУ.

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, разнообразие блюд, закладка продуктов питания, соблюдение правил кулинарной обработки, соблюдение норм выхода блюд, контроль вкусовых качеств пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру диетическую и бракеражную комиссию.

3.5. Результаты проверок качества пищи технологических режимов, соблюдения рецептур 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 согласованного с Роспотребнадзором.

3.7. В компетенцию руководителя ДООУ 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 ДООУ, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.
- обеспечение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- 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;

3.8. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель ДООУ.