

Утверждаю:
Директор МБОУ
«Ванзетурская СОШ»
С.А. Поляков
от «___» _____ 2020г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О пищеблоке муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Ванзетурская средняя общеобразовательная школа» структурного подразделения
«Детский сад Капелька»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Ванзетурская средняя общеобразовательная школа» структурного подразделения «Детский сад Капелька» (далее ОУ) Положение о пищеблоке ОУ разработано в соответствии с действующими нормативными документами:
- Федеральный закон РФ от г. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Трудовой кодекс РФ от N 197-ФЗ;
 - Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 52 ФЗ от 30.03.1999 г.;
 - Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями 29 ФЗ от 23.12.1999 г.;
 - Постановление главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях» № 30 от 31.08.2006г.;
 - Конвенцию о правах ребенка;
 - СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;
 - СанПиН «Гигиенические требования к условиям образования в общеобразовательных учреждениях»;
 - Санитарные правила СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПиН «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»;
 - СанПиН «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 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
 - СанПиН «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
 - СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; 2
 - СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
 - Устав ОУ;

- Договор с родителями (законными представителями) воспитанников Отношения ОУ и работниками пищеблока фиксируются в специальном документе Трудовом договоре, где определены права и обязанности сторон..

2. Размещение и оснащение пищеблока Пищеблок расположен в здании ОУ, имеет изолированный вход и эвакуационный выход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со стороны двора. 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. На территории пищеблока не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью ОУ. На территории ОУ предусмотрена площадка для временной парковки транспорта. Территория, прилегающая к пищеблоку благоустроена и содержится в чистоте. 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. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Устройство системы канализации соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации. Отведение производственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений. Условия труда работников отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

3. Санитарно-бытовое обеспечение работающих, осуществлено в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий. 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. 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. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах. В объемно-планировочном решении помещения предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции. Набор и площади помещений соответствуют мощности учреждения и обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм Технологическое оборудование размещено так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения. Пищеблок

обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оборудования. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнена из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

4. Задачи пищеблока:

4.1. Обеспечение правильного сбалансированного питания, в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям растущего организма. Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи, в соответствии с перспективным меню.

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

5.2. Санитарная обработка технологического оборудования производится согласно СП «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;

5.3. 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. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты ОУ 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. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд. 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 «Продовольственное сырье и пищевые продукты» Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке. 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. 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. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 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. Финансово-хозяйственная деятельность Пищевых блоков осуществляется своей деятельностью на бюджетной основе, входит в состав ОУ и основан на его базе. В своей работе сотрудники пищеблока руководствуются нормативно-правовыми документами, локальными внутренними актами.

7. Делопроизводство Работниками пищеблока ведется следующая документация:

- Журнал бракеража сырых продуктов;
- Журнал «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания;
- Журнал витаминизации третьего блюда;
- Технологические карты;
- Тетрадь контроля температурного режима холодильного оборудования;
- Тетрадь проведения генеральной уборки цехов.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его подписания, действие неограниченное. С настоящим Положением ознакомить работников пищеблока ОУ.