

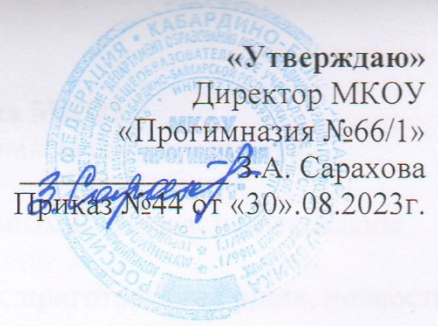
~~Рассмотрено~~ на заседании УС

Протокол №1 от 30.08.2023г.

Председатель  С.Х. Бербекова

Принято на заседании педагогического совета №1

Протокол №1 от «30».08.2023г.



«Утверждаю»

Директор МКОУ

«Прогимназия №66/1»

В.А. Сарахова

Приказ №44 от «30».08.2023г.

## Положение о пищеблоке в МКОУ «Прогимназия №66/1».

### 1. Общие положения.

**1.1.** Настоящее Положение о пищеблоке в МКОУ «Прогимназия №66/1» (далее – Положение) регулирует деятельность пищеблока муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Прогимназия №66/1» (далее – прогимназия, МКОУ).

**1.2.** Основными задачами МКОУ является организация и обеспечение воспитанников и обучающихся прогимназии рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

**1.3.** Организация и функционирование пищеблока МКОУ определяется действующими нормативными документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.41;
- Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г. N197-ФЗ;
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями №29 – ФЗ от 23.12.1999г.;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях» №30 от 31.08.2006г.;
- Конвенция о правах ребенка;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения 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 обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- Методические рекомендации «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015);
- Устав МКОУ;
- Договор с родителями (законными представителями) воспитанников и обучающихся.

**1.4.** Отношения МКОУ и работниками пищеблока фиксируются в специальном документе – Трудовом договоре, где определены права и обязанности сторон.



## **2. Организация деятельности пищеблока МКОУ.**

**2.1.** Организация работы пищеблока и обеспечение его персоналом осуществляется администрацией МКОУ.

**2.2.** В прогимназии в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем (пищеблок имеет «условное» деление:

- по 1 блоку: горячий сектор, холодный сектор, раздаточный сектор, мясо - рыбный сектор, сектор первичной обработки овощей, моечная для столовой и кухонной посуды.

- по 2 блоку: кладовая пищеблока, загрузочная, раздевалка, помещение с холодильными камерами для хранения скоро - и особо скоропортящихся продуктов, помещения для хранения сыпучих продуктов.

Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным директором МКОУ.

**2.3.** Продукты со склада выписываются на основании меню-требования.

**2.4.** Контроль над 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 и бракеражную комиссию.

**2.5.** Бракеражная комиссия проводит выборочную проверку продукции и бракеражного журнала 1-3 раза в квартал.

**2.6.** Плановые ревизии или проверки проводятся централизованной бухгалтерией управления образования.

**2.7.** Результаты проверок качества пищи технологических режимов, соблюдения рецептур ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

**2.8.** Раздача пищи осуществляется через раздаточное окно пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в дошкольных группах в групповых помещениях, в начальной школе в школьной столовой.

**2.9.** Каждому воспитаннику МКОУ предоставляется четырехразовое питание, а учащемуся начальной школы МКОУ предоставляется трехразовое питание.

**2.10.** Функционирование пищеблока возможно при наличии:

- Положения о пищеблоке;

- заключения надзорных органов о соответствии помещения пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- примерного десятидневного меню, согласованного с директором МКОУ.

**2.11.** Для надлежащего функционирования пищеблока МКОУ сотрудники обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту в помещении пищеблока, сохранность имущества прогимназии, а также гигиенические нормы.

**2.12.** На пищеблоке по функциональным обязанностям определено следующее количество ставок:

- повар - 2 ставки;

- кухонный работник - 1 ставка;

- кладовщик - 1 ставка.

**2.13.** Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет директор МКОУ.

## **3. Руководство пищеблоком.**

**3.1.** Работники пищеблока руководствуются в своей работе должностными инструкциями. Назначаются и освобождаются от должности директором МКОУ.

## **4. Права.**

**4.1.** Повара пищеблока имеют право:

- по согласованию с директором МКОУ приостановить работу пищеблока при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения;

- снять с реализации некачественную продукцию;

- требовать от работников пищеблока качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил ОТ и ТБ.

#### **4.2. Работники пищеблока имеют право:**

- повышать профессиональное мастерство и квалификационный разряд по оплате труда;
- требовать от шеф-повара пищеблока и администрации МКОУ создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции и блюд, обеспечении их высоких вкусовых достоинств, сохранности исходной пищевой ценности, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации.

### **5. Ответственность.**

#### **5.1. Работники пищеблока несут ответственность:**

- за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
- за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

**5.2.** За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка прогимназии, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений директора МКОУ, должностных обязанностей, в том числе за неиспользование предоставленных прав, работники пищеблока несут дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ.

За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

### **6. Контроль по осуществлению работы пищеблока.**

Контроль осуществляют:

#### **6.1. Директор МКОУ:**

##### **6.1.1. Осуществляет:**

- общий административный контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;
- проведение вводного инструктажа по охране труда при поступлении вновь принятых сотрудников с оформлением необходимых записей в журнале, ознакомление сотрудников с Уставом МКОУ, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.

#### **6.2. Медицинская сестра:**

##### **6.2.1. Осуществляет контроль:**

- за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами;
- за качеством и сроками годности продуктов и готовой пищи;
- за технологией приготовления блюд детского питания и их реализацией;
- за организацией питания детей в местах приема пищи;
- за применением и хранением моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;
- за обучением персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- за состоянием здоровья сотрудников пищеблока и МКОУ;
- за своевременным прохождением профилактического медицинского осмотра всеми сотрудниками пищеблока и МКОУ.

##### **6.2.2. Ведет документацию:**

- журнал бракеража готовой пищи;
- журнал учета состояния здоровья сотрудников;
- накопительную ведомость.

##### **6.2.3. Разрабатывает перспективное и ежедневное меню.**

##### **6.2.4. Проводит текущие и внеплановые инструктажи.**

#### **6.3. Повар:**

##### **6.3.1. Организует работу пищеблока.**

##### **6.3.2. Участвует:**

- в приготовлении блюд детского питания;
- в приемке продуктов и сырья на пищеблок;

- бракераже готовой пищи.

**6.3.3.** Осуществляет контроль:

- за санитарным состоянием пищеблока;
- за качеством используемого сырья и продуктов;
- за соблюдением технологического процесса при приготовлении блюд детского питания;
- за использованием технологического оборудования и инвентаря по назначению;
- за наличием и своевременным обновлением маркировки;
- за количеством выдаваемых кладовщиком продуктов в соответствии с меню-раскладкой.

**6.3.4.** Несет персональную ответственность за жизнь и здоровье детей, за сохранность оборудования и имущества пищеблока.

**6.4.** Завхоз:

**6.4.1.** Ведет журнал аварийных ситуаций, а при их возникновении своевременно оповещает обслуживающие организации.

**6.4.2.** Осуществляет контроль за состоянием:

- санитарно-гигиенического состояния пищеблока и складских помещений;
- освещенности;
- систем теплоснабжения;
- систем водоснабжения;
- систем канализации.

**6.4.3.** Обеспечивает:

- достаточным количеством кухонной посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;
- бесперебойную работу технологического и холодильного оборудования;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания.