

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МКДОУ № 3

д/с «Рябинка»

С.И. Андреевских



приказ № 12-ОД от 27.01.2021г

«Об организации питания воспитанников
МКДОУ № 3 д/с «Рябинка»

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ МКДОУ № 3 Д/С «РЯБИНКА»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о пищеблоке (далее – положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 № «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (с изменениями и дополнениями), СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза", СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций", уставом учреждения.

1.2. Данное положение разработано с целью создания оптимальных условий деятельности пищеблока по организации и приготовлению полноценного, здорового питания воспитанников учреждения, направленного на укрепление здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, пищевых отравлений в учреждении.

1.3. Настоящее положение устанавливает требования к организации работы сотрудников пищеблока, определяет их ответственность и контроль их деятельности, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения.

2. Требования к сотрудникам пищеблока

2.1. Требования к деятельности сотрудников пищеблока, производству, реализации продукции общественного питания для воспитанников учреждения, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами, нормативами и требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей.

2.2. Лица, поступающие на работу на пищеблок учреждения должны соответствовать установленным требованиям по прохождению предварительного медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Работники пищеблока ежегодно обязаны:

2.2.1. проходить периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

2.2.2. обследование на норовирусные и ротавирусные инфекции, энтеробиоз;

2.2.3. вакцинироваться в соответствии с Национальным календарем прививок и по эпидпоказаниям.

2.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

2.3.1. оставлять в индивидуальных шкафах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

2.3.2. снимать рабочую одежду, фартук, головной убор в специально отведенном месте перед выходом из пищеблока в коридор и для посещения туалета, либо надевать сверху халат; тщательно мыть руки с мылом и проводить их дезинфекцию после посещения туалета;

2.3.3. при производстве продукции не носить украшения (кольца, серьги), не использовать в одежде булавки, следить за состоянием пуговиц, заклепок; ежедневно и по мере загрязнения менять спецодежду;

2.3.4. сообщать медицинскому работнику обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;

2.3.5. не приступать или отстраниться от работы при обнаружении признаков заболеваний (кашель, катаральные симптомы и др.), сообщив об этом руководителю учреждения и медицинскому работнику;

2.3.6. использовать одноразовые перчатки, подлежащие замене при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

2.3.7. использовать одноразовые или многоразовые маски, меняя их (в соответствии с инструкцией) через каждые три часа и по мере намочания.

2.3.8. строго соблюдать личную гигиену; коротко стричь ногти, не окрашивая их лаком; убирать волосы под головной убор (колпак, косынку, шапочку);

2.3.9. строго соблюдать поточность производственных процессов;

2.3.10. строго соблюдать технологию приготовления блюд; использовать, обрабатывать и хранить разделочный инвентарь в соответствии с маркировкой (раздельно - готовая и сырая продукция).

3. Требования к организации деятельности пищеблока

3.1. Медицинская сестра должна проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны быть временно отстранены от работы с пищевыми продуктами и могут быть по решению работодателя переведены на другие виды работ.

3.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим учреждением, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем учреждения. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в десятидневном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания.

3.4. Пищеблок должен быть оснащен технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой для реализации технологических процессов, технологических операций, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения.

3.5. Внутренняя отделка производственных помещений должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

3.6. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях.

3.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и сотрудников учреждения, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

3.8. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не реже одного раза в неделю проводится генеральная уборка. Все виды уборок проводятся в соответствии с инструкциями и фиксируются в специальных журналах по учету проведения уборок и дезинфекции.

3.9. После каждого технологического процесса, используемое оборудование и инвентарь подлежат тщательной обработке и дезинфекции (в соответствии с инструкциями).

3.10. В производственных и складских помещениях не допускается хранение личных вещей, комнатных растений.

3.11. Прием пищи работниками пищеблока осуществляется в специально отведенном помещении. Не допускается прием пищи на рабочем месте.

3.12. Ответственные лица из числа работников пищеблока обязаны следить за приборами измерения относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях и холодильном оборудовании. Ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы.

3.13. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд необходимо использовать термометр.

3.14. При нарушении технологии приготовления блюд, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

3.15. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения бракеража готовой продукции. Результаты которого регистрируются в специальном журнале.

3.16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ответственным лицом должна отбираться суточная проба от каждой партии продукции. Суточная проба отбирается и хранится в соответствии с «Инструкцией по отбору суточной пробы».

3.17. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача готовых блюд на следующий день;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд, кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов (приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.19. Обработка яиц, мяса, рыбы, птицы, овощей, фруктов для последующего использования в приготовлении блюд производится в строгом соответствии с инструкциями по обработке указанных продуктов разделочным инвентарем, предназначенным именно для данного вида сырья или продукта.

3.20. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды воду нужно кипятить не менее 5 минут. До раздачи воды на группы, кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

4. Требования к поставке и хранению продуктов

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, шеф-повара и кладовщика учреждения.

4.2. Поступающие в учреждение продукты должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Прием продукции должен осуществляться при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное сырье на пищеблок не принимаются.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.3. Поставка продуктов питания осуществляется транспортом поставщика отдельными партиями в соответствии с заявками учреждения на основании подписанных договоров или контрактов.

4.4. Транспортировка продуктов производится в условиях, обеспечивающих их сохранность и безопасность специализированным транспортом поставщика, имеющим санитарный паспорт.

4.5. Продукция поставляется в таре производителя.

4.6. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.7. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщиком.

4.8. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества.

4.9. Сроки и способы хранения и реализация продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарными эпидемиологическими правилами и условиями изготовителя.

4.10. Складские помещения и холодильное оборудование должны содержаться в чистоте, подвергаться уборке и дезинфекции (в соответствии с графиками и инструкциями).

5. Ответственность и контроль

5.1. Заведующий учреждением создает условия для организации деятельности пищеблока и несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении.

5.2. Шеф-повар (заведующий производством) несет ответственность за организацию деятельности работников пищеблока, за санитарное состояние помещений и оборудования пищеблока, за качественное приготовление пищи, в соответствии с техническими документами.

5.3. Заместитель заведующего по хозяйственной части обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности, достаточного количества кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиенических, моющих, дезинфекционных средств, уборочного инвентаря;

- санитарное состояние пищеблока, режим обработки кухонной посуды, технологического оборудования, соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока

5.4. Комиссия ХАССП осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (сопроводительная документация, сертификаты соответствия, и т.д.);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд;

- режим отбора и условий хранения суточных проб;

- выполнения суточных норм питания воспитанников;

- организации питания детей на группах.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее положение является локальным нормативным актом учреждения, утверждается приказом заведующего.

6.2. все изменения и дополнения, вносимые в настоящее положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством.

6.3. Положение принимается на неопределенный срок.

6.4. После принятия положения (или внесения изменений и дополнений в отдельные пункты и разделы) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.