

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Гавриловский детский сад»

Принято на Совете
Учреждения, протокол от 16.03.2021 № 2

Утверждено
Приказом заведующего
МБДОУ «Гавриловский детский сад»
От 22.03.2021 № 28-од

**Положение
об организации питания работников МБДОУ «Гавриловский детский сад»**

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБДОУ «Гавриловский детский сад» (далее-Учреждение).
- 1.2. Положение об организации питания работников разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2013 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с целью обеспечения питания работников, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания работников в Учреждении.
- 1.3. Действие Положения распространяется на Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Гавриловский детский сад».
- 1.4. Основными задачами организации питания работников в МБДОУ являются создание условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания работников МБДОУ.
- 1.5. Организация питания в МБДОУ осуществляется штатными работниками МБДОУ.
- 1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и договором.
- 1.7. Ответственность за создание условий для организации питания работников несет заведующий Учреждения.
- 1.8. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организация питания работников в МБДОУ.

- 2.1. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПин пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

- 2.2. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.3. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.4. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.
- 2.5. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
- В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания работников:
- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем, необходимым количеством столовой посуды, в том числе отдельно для работников МБДОУ.
 - квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания.
 - разработанный и утвержденный порядок организации питания (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, порядок мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).
- 2.6. Руководитель Учреждения назначает ответственных, осуществляющих контроль за:
- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и заcontractованным объемам;
 - приемом пищевых продуктов и производственного сырья при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - соблюдением всех санитарных требований к транспортировке, хранению продуктов питания, сроков реализации, приготовлению и раздаче блюд;
 - соблюдением правил личной гигиены работникам МБДОУ;
 - санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных;
 - правильностью отбора хранения суточных проб;
 - порядком организации питания работников в соответствии с настоящим Положением;
 - ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.
- 2.7. Организация питания в МБДОУ предусматривает обеспечение работников горячим обедом, состоящим из первого блюда, хлеба и третьего блюда, (согласно меню) по выходу готового блюда, согласно норме на 1 ребенка дошкольного возраста.
- 2.8. Для правильной организации питания работников в Учреждении имеются следующие локальные акты и документация:
- Приказ об организации питания в МБДОУ;

- Положение об организации питания работников МБДОУ;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Меню-требование на каждый текущий день;
- Накопительная ведомость (расчет и оценка использованных продуктов питания на один день в течение месяца);
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракера готовой кулинарной продукции;
- Журнал здоровья;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Технологические карты.

2.9. При снабжении Учреждения продуктами питания поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификаты соответствия, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйцо, птицу, мясо).

3. Организация питания сотрудников в МБДОУ

- 3.1. Порядок организации питания сотрудников МБДОУ обсуждается на общем собрании трудового коллектива МБДОУ, и утверждается приказом заведующего.
- 3.2. Режим питания работников МБДОУ прописывается в трудовом договоре и оговаривается в правилах внутреннего трудового распорядка Учреждения.
- 3.3. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда, время приготовления и время пробы.

4. Контроль за организацией питания в Учреждении

Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляет заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия, назначенная приказом заведующего.

Заведующий МБДОУ обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и групповых буфетных, технологическим оборудованием;
- достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

Медицинский работник МБДОУ осуществляет контроль за:

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно)

Кладовщик МБДОУ обеспечивает контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями);
- хранением пищевых продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- Соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании (ежедневно), результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который храниться в течении года.