ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5C229141C47AAE2BAC56F24CF1626A3F
Владелец: Михелева Татьяна Олеговна
Действителен: с 19.06.2024 до 12.09.2025

СОГЛАСОВАНО:
Председатель первичной
профсоюзной организации
ГАУ «ООЦ «Солнечная страна»
_____ С.Р.Мочалова
«__» _____ 20___г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАУ «ООЦ
«Солнечная страна»
_____ Т.О.Михелева
«__» _____ 20___г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о структурном подразделении пищеблок

ГАУ «ООЦ «Солнечная страна»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока ГАУ «ООЦ «Солнечная страна» (далее - Учреждение).
1.2. Одной из основных задач Учреждения является организация и обеспечение детей и сотрудников Учреждения рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.
1.3. Организация и функционирование пищеблока Учреждения определяется действующими нормативными документами:
- Федеральный закон №52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Федеральный закон №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федеральный закон №157 от 17.09.1998«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
- Постановление Правительства РФ №1515 от 21.09.2020«Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ №29н от 28.01.2021 «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении

которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

- Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России №1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ №229 от 29.06.2000 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ №125н от 21.03.2014 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 г. N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
- СП 3.1.3597-20 « Профилактика новой короновирусной инфекции».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- СанПиН2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов - среды обитания».
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,
- Методические рекомендации 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды».
- Методические рекомендации 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
- Методические рекомендации 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций».
- Устав Учреждения;
- Правила внутреннего трудового распорядка Учреждения.

2. Участники организации деятельности пищеблока

2.1. Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация, заведующий столовой, заведующий складом, шеф-повара, повара, подсобные рабочие (по кухни), уборщики производственных помещений, подсобный рабочий, экспедитор.

2.2. Единое 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 заведующим столовой, согласовывается с заместителем директора по АХЧ и утверждается директором.

2.4. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

3. Организация деятельности пищеблока

3.1. В Учреждении в соответствие с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- 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 директором.

3.3. На основании меню-требования выписываются продукты со склада.

3.4. Контроль за качеством, разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, соблюдением норм выхода блюд, за вкусовыми качествами пищи, санитарное состояние пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на бракеражную комиссию.

3.5. Результаты проверок качества пищи, соблюдения технологии приготовления пищи 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 четырнадцатидневного меню, согласованного руководителем Учреждения.

3.7. В компетенцию заместителя директора по АХЧ Учреждения по организации деятельности пищеблока входит:

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- обеспечение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными строками;
- 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 заведующий столовой.

4. Режим работы пищеблока

4.1. Режим работы пищеблока осуществляется согласно графику:

- ✓ В будни дни (при проведении образовательного процесса):

Завтрак – 9:00
Обед – 13:00
Полдник – 14:45
Ужин – 19:00
Поздний ужин – 20:45

- ✓ В праздничные и выходные дни:

Завтрак – 9:00
Обед – 13:00
Полдник – 16:00
Ужин – 19:00
Поздний ужин – 20:45

5. Контроль по осуществлению работы пищеблока

Контроль осуществляет комиссия по питанию

5.1.Директор Учреждения:

5.1.1.Осуществляет:

- общий административный контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

5.2. Заместитель директора по АХЧ:

5.2.1. Осуществляет:

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;
- контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и складских помещений;
- освещенности;
- систем теплоснабжения;
- систем водоснабжения;
- систем канализации.
- контроль за обучением персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

5.2.2. Обеспечивает:

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

5.3. Заведующий столовой:

5.3.1. Осуществляет:

- проведение вводного инструктажа по охране труда при поступлении вновь принятых сотрудников с оформлением необходимых записей в журнале, ознакомление сотрудников с Уставом Учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами;
- контроль за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами;
- контроль за технологией приготовления блюд детского питания и их реализацией;
- контроль за применением и хранением моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;
- контроль за своевременным прохождением профилактического медицинского осмотра всеми сотрудниками пищеблока и учреждения;
- за организацией питания детей в столовой.

5.3.2. Ведет документацию:
- ведомость контроля за рационом питания.

5.3.3. Разрабатывает примерное и ежедневное меню, технологические карты.

5.3.4. Проводит текущие и внеплановые инструктажи.

5.4.Шеф – повар:

5.4.1.Организует работу пищеблока.

5.4.2. Участвует:
- в приготовлении блюд детского питания;
- в приемке продуктов и сырья на пищеблок;
- бракераже готовой пищи.

5.4.3. Осуществляет контроль:
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за качеством используемого сырья и продуктов;
- за качеством и сроками годности готовой пищи;
- 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;
- за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- за состоянием здоровья сотрудников пищеблока и Учреждения.

5.4.4. Ведет документацию:
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал здоровья.

5.4.5. Несет персональную ответственность за сохранность:
- жизни и здоровья детей;
- оборудования и имущества пищеблока;

5.5.Заведующий складом:

5.5.1. Осуществляет:

- приемку продуктов питания;
- выдачу продуктов на пищеблок;
- заказ продуктов питания.

5.5.2. Осуществляет контроль:
- за качеством и сроками годности продуктов поступающих на пищеблок;
- за хранением продуктов питания.

5.5.3. Ведет документацию:
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

6. Финансирование пищеблока учреждения

6.1. Финансирование пищеблока Учреждения осуществляется за счет средств областного бюджета и частично за счет иной, приносящей доход, деятельности (платы сотрудников Учреждения за питания).