

## **Положение**

### **об организации питания работников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №44» города Воткинска Удмуртской Республики**

#### **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБДОУ детском саду №44.

1.2. Положение об организации питания работников, разработано в соответствии со статьей 28 п. 15 п.3. Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», 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 МБДОУ детском саду №13.

1.3. Действие Положения распространяется на Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №44» города Воткинска Удмуртской Республики (далее по тексту - МБДОУ).

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. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе за счет средств оплаты работников.

1.7. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и договором.

1.8. Ответственность за создание условий для организации питания работников несет заведующий МБДОУ.

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 с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков 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 ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячеек 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 МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания работников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем, необходимым количеством столовой посуды, в том числе отдельно для работников МБДОУ.

2.5.2. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания.

2.5.3. 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.).

2.5.4. Руководитель МБДОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным 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 работниками МКДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания работников в соответствии с настоящим Положением;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца на работников МБДОУ).

3. 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.

4. Для правильной организации питания работников в МБДОУ детском саду №44 имеются следующие локальные акты и документация:

- приказ об организации питания в МБДОУ;
  - положение об организации питания работников МБДОУ детского сада №44;
  - 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

При снабжении МБДОУ продуктами питания поставщик обязан предоставить МБДОУ все документы, подтверждающие их качество и безопасность:

санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификаты соответствия, ветеринарно- сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйцо, птицу, мясо).

## **5. Организация питания сотрудников в МБДОУ.**

4.1. Порядок организации питания сотрудников МБДОУ обсуждается на общем собрании трудового коллектива МБДОУ, и утверждается приказом заведующего.

5.1. Режим питания работников МБДОУ прописывается в трудовом договоре и оговаривается в правилах внутреннего трудового распорядка МБДОУ.

5.2. 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.

## **6. Контроль за организацией питания в МБДОУ.**

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

7. Заведующий МБДОУ обеспечивает контроль за:

7.1. выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;

7.2. материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

7.3. обеспечением пищеблока и групповых буфетных, технологическим оборудованием; достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно- гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8. Медицинский работник МБДОУ осуществляют контроль за:

8.1. технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

8.2. правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

8.3. работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

8.4. соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно)

9. Кладовщик МБДОУ обеспечивает контроль за;

9.1. 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);

9.2. хранением пищевых продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

9.3. соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании (ежедневно), результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

Принято Общим собранием трудового коллектива  
протокол от 10.03.2017г. № \_\_\_\_\_





