

**2.  Размещение и оснащение пищеблока.**

2.1. Пищеблоки расположены в двух зданиях МДОУ, имеют изолированный вход и эвакуационный выход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со стороны двора.

2.2. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование обеспечивают соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условий труда работающих.

2.3. На территории пищеблока не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью МДОУ.

2.4. На территории МДОУ предусмотрена площадка для временной парковки транспорта.

2.5. Территория прилегающая к пищеблоку благоустроена и содержится в чистоте.

2.6. Помещение пищеблоков оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода.

Органами и учреждениями госсанэпидслужбы выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на источник водоснабжения.

2.7. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

2.8. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды.

Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей.

2.9. Устройство системы канализации соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации.

Отведение производственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений.

2.10. Условия труда работников отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих, осуществлено в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.

2.11. Производственные и вспомогательные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ строго соблюдаются технологические процессы приготовления блюд, все работы проводятся при включенной приточно-вытяжной вентиляции.

2.12. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых помещениях соответствует требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. Максимально используется естественное освещение.

Показатели освещенности производственных помещений соответствуют установленным нормам.

2.13. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещения соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах.

2.14. В объемно-планировочном решении помещения предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, исключающая встречные потоки сырья и готовой продукции.

2.15. Набор и площади помещений соответствуют мощности учреждения и обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм.

2.16. Технологическое оборудование размещено так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

2.17. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

2.18. Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оборудования.

2.19. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнена из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

**3. Задачи пищеблока.**

3.1. [Пищеблок в детском саду функционирует в целях:](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/499056472/)

* [обеспечения полноценного и сбалансированного питания воспитанников в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям растущего организма и в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/499056472/)
* [организации питания (кратность приема пищи) в зависимости от режима работы детского сада;](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/499056472/)
* [гарантирования качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/499056472/)
* [надлежащего хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий.](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/499056472/)

3.2. [Работники пищеблока:](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/499056472/)

* [осуществляют приемку поступающих в детский сад пищевых продуктов, проверяют наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/499056472/)
* [составляют примерное 10-ти дневное меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для разных возрастных категорий воспитанников;](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/499056472/)
* [проводят витаминизацию блюд;](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/499056472/)
* [отбирают и обеспечивают хранение суточной пробы готовой продукции;](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/499056472/)
* [ежедневно вывешивают на стенд для родителей меню и список рекомендуемого набора продуктов на ужин.](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/499056472/)

.**4. Штаты  пищеблока.**

4.1. Штаты работников пищеблока устанавливаются в соответствии со штатным расписанием МДОУ.

**5. Организация деятельности пищеблока.**

5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей МДОУ 4-разовый прием пищи, возможен дополнительный завтрак.

5.2. В МДОУ следует иметь 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания . Примерное меню утверждается заведующим МДОУ.

5.3. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

5.4. Раздача пищи осуществляется из раздаточного окна  пищеблока,  а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях.

5.5. Все помещения пищеблока содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

5.6. В МДОУ применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в  соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества, хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

5.7.Санитарная обработка технологического оборудования производится согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;

5.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний сотрудниками пищеблока запрещается:

\* принимать продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих

их качество и безопасность;

\* мясо всех видов без клейма и ветеринарного свидетельства;

\* рыбу, птицу без ветеринарного свидетельства;

\* консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без

этикеток;

\* овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

\* пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

5.9. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

5.10. Обработка сырых и готовых продуктов производиться раздельно в специально оборудованных цехах.

5.11. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

5.12. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которые хранятся в специально отведенном для этой цели месте. В конце рабочего дня обрабатываются в соответствииСанПиН 2.4.1.3049-13.

5.13. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.

5.14. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

5.15. Ежедневно перед началом работы старшая медицинская сестра проводит осмотр  работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении  гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей к работе не допускаются.

5.16. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 100-150 г. каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в течение 15 минут маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток.

**6. Финансово-хозяйственная деятельность.**

6.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, входит в состав МДОУ и основан на его базе.

6.2. В своей работе сотрудники пищеблока руководствуются нормативно-правовыми документами, локальными внутренними актами.

**7. Делопроизводство.**

7.1. Работниками пищеблока и старшей медицинской сестрой ведется следующая

документация:

\* Журнал бракеража скоропортящихся продуктов;

\* Журнал бракеража готовой продукции;

\* Журнал «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания;

\* Журнал закладки продуктов;

\* Журнал выхода готовой продукции;

\* Журнал витаминизации третьего блюда;

\* Технологические карты;

\* Тетрадь контроля температурного режима холодильного оборудования;

\* Тетрадь проведения генеральной уборки цехов.

\* Список запрещённых  продуктов

\* Список детей с погрешностью в питании

\* Инструкции у каждого технологического оборудования.

\* Инструкции при мытье посуды.