

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета школы
_____ Н.Ю. Виноградова
Протокол № 2 от 15.03.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ «Красномайская СОШ
имени С. Ф. Ушакова»
_____ О. К. Виноградова
Приказ № 46А – ОД от 25.04.2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о пищеблоке

МБОУ «Красномайская СОШ имени С. Ф. Ушакова»

Рассмотрено:

Протокол педагогического совета

№ 8 от 11.04.2024 года

пгт. Красномайский

2024 год

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока МБОУ «Красномайская СОШ имени С. Ф. Ушакова»

1.2. Положение о пищеблоке учреждения разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999г.;

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями № 29 – ФЗ от 23.12.1999г.;

- Санитарные правила СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»:

- СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов».

1.3. Отношения учреждения и работников пищеблока фиксируются в специальном документе – Трудовом договоре, где определены права и обязанности сторон.

2. Размещение и оснащение пищеблока.

2.1. Пищеблок расположен в здании учреждения, имеет изолированный вход и эвакуационный выход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со стороны склада продуктов.

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 учреждения.

2.4. Территория, прилегающая к пищеблоку благоустроена и содержится в чистоте.

2.5. Помещение пищеблока оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации.

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

2.7. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Задачи пищеблока

3.1. Обеспечение правильного сбалансированного питания, в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям стареющего организма.

3.2. Выполнение норм питания и соблюдение технологии приготовления пищи в соответствии с карточками-раскладками.

4. Организация деятельности пищеблока

4.1. Организация питания обучающихся предусматривает строгое выполнение режима. Прием пищи организован согласно графика.

4.2. В учреждении действует 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, утвержденное директором учреждения.

4.3. На основании 10-дневного меню составляется меню-требование

установленного образца, с указанием выхода блюд.

4.4. Раздачу пищи осуществляют работники пищеблока, накрывают столы в столовой.

4.5. Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится ежедневно по мере необходимости с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка. С профилактической целью проводится дезинсекция и дератизация помещений.

4.6. Применяемые моющие и дезинфицирующие средства используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями, имеют сертификаты качества, хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

4.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний запрещается прием продуктов не имеющих сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, таможенные соглашения.

4.8. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Товарное соседство продуктов соблюдается.

4.9. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах.

4.10. Повар ежедневно проводит бракераж готовых блюд.

4.11. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которые хранятся в специально отведенном для этой цели месте.

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

4.13. 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.

4.14. Суточные пробы готовой пищи оставляют ежедневно, согласно СанПиНа 2.1.3.2630-10 в размере не менее 100г. каждого блюда, помещают в чистую прокипяченную в течение 15 минут маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение 3 суток.

5. Делопроизводство.

5.1. Повар ведет следующую документацию:

- Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный).
- Журнал «Здоровье» осмотр на гнойничковые заболевания.
- Журнал С-витаминации третьего блюда.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения, действие неограниченное.