

ПРИНЯТО"
общим собранием коллектива
детского сада № 23 «Антошка»
протокол № 32
«09» 01 2017г.

УТВЕРЖДАЮ"
заведующая МКДОУ
детского сада №23 «Антошка»
С.Н.Севостьянова
«15» 02 2017г.



СОГЛАСОВАНО
протокол № 40
«15» 02 2017г.
заседания Совета ДОУ
Саушкина И.Ю. Саушкина

Положение об организации питания работников МКДОУ детского сада № 23 «Антошка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания работников в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 23 «Антошка» пос. Новотерский Минераловодского района (далее по тексту ДОУ)

1.2. Положение разработано в соответствии с
-статьей 28 п.15 п.3. «Закона об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ,

-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»;
-Устава ДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания работников ДОУ являются создание условий, для охраны и укрепления здоровья,

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками ДОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и договором.

1.7. Ответственность за создание условий для организации питания работников несет заведующая ДОУ.

1.8. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организация питания работников

2.1. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН блюд, пищевых продуктов, продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), а также не прошедших ветеринарный контроль.

2.2. 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.

2.3. В ДОУ созданы 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 ДОУ.;

- 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.).

2.4. Руководитель ДОУ 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 ДОУ;

- санитарным состоянием пищеблока и групповых зон раздачи пищи;

- 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 ДОУ).

2.5. Организация питания в ДОУ 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.

2.6. Для правильной организации питания работников в ДОУ имеются следующие локальные акты и документация:

- приказ об организации питания в ДОУ;

- положение об организации питания работников ДОУ;

- 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 бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал здоровья

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- технологические карты.

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

2.8. Порядок организации питания сотрудников обсуждается на общем собрании трудового коллектива ДОО, согласовывается с коллегиальным органом управления ДОО (Совет ДОО) и утверждается приказом заведующей.

2.9. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3. Контроль за организацией питания

3.1. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляет заведующая, медицинский работник, бракеражная комиссия.

3.2. Заведующая обеспечивает контроль за

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

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

- обеспечением пищеблока технологическим оборудованием;

- достаточным количеством столовой и кухонной посуды,

- спецодеждой,

- санитарно-гигиеническими средствами,

- разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Медицинский работник осуществляют 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);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

3.4. Завхоз 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 хранится в течение года .