

**ПРИНЯТО:**

на Педагогическом совете  
МАОУ СОШ № 217 ДО  
Протокол № 3  
от 14 ноября 2024 г.



**УТВЕРЖДЕНО:**

Директором МАОУ СОШ № 217  
Е.Н. Третьяковой  
Приказ № 534-урот от 15.11.2024 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о пищеблоке дошкольного отделения муниципального автономного  
общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 217»**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционирующего в дошкольном отделении муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 217».

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

**2. Размещение и оснащение пищеблока.**

2.1. Организацию питания в дошкольном отделении организует «Комбинат «Левобережный» (ООО «Комбинат «Левобережный») на основании договора аренды.

2.2. Пищеблок дошкольного отделения предназначен для обеспечения воспитанников рациональным, сбалансированным питанием.

2.3. Пищеблок осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации, уставом образовательной организации, локальными и организационно-распорядительными актами образовательной организации.

2.4. В целях обеспечения деятельности пищеблок состоит из комплекса производственных помещений в соответствии с принципом работы:

- загрузочный цех;
- горячий цех;
- холодный цех;
- мясорыбный цех;
- цех первичной обработки овощей;
- цех вторичной обработки овощей;
- моечная для кухонной посуды;
- складские помещения с гидрометром.

2.5. Производственные помещения оборудуются инвентарем и оборудованием в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.6. Контроль за деятельностью пищеблока осуществляет заместитель

директора по УВР, ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия.

### **3. Цель и задачи пищеблока.**

3.1. Обеспечение правильного сбалансированного питания, в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим и возрастным потребностям воспитанников;

3.2. Основными задачами деятельности пищеблока являются:

- прием, учет и хранение пищевых продуктов;
- приготовление пищевой продукции в соответствии с утвержденным меню;
- контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции;
- отпуск готовой пищевой продукции;
- планирование, организация и контроль питания воспитанников;
- подготовка документации, внедрение новых методов организации питания, в том числе на основе использования современных технологий;
- осуществление в пределах своей компетенции иных задач в соответствии с целью деятельности и действующим законодательством.

### **4. Управление и структура.**

4.1. Руководство пищеблоком дошкольного отделения МАОУ СОШ № 217 осуществляет «Комбинат «Левобережный» (ООО «Комбинат «Левобережный»).

4.2. Штат работников пищеблока устанавливается в соответствии со штатным расписанием ООО «Комбинат «Левобережный».

### **5. Организация деятельности пищеблока.**

5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима 5-разового приема пищи.

5.2. ООО «Комбинат «Левобережный» разрабатывает и реализует двух недельное меню утвержденное директором МАОУ СОШ № 217 и управляющим ООО «Комбинат «Левобережный».

5.3. Раздача пищи осуществляется в раздаточной пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях.

5.4. Все помещения пищеблока содержатся 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.

5.5. Санитарная обработка технологического оборудования производится согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

5.6. 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 признаками недоброкачества.

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

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

5.9. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

5.10. 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 соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.11. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 150-200 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. Делопроизводство.**

6.1. Работниками пищеблока 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.