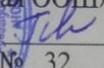


Принято
Педагогический Совет
Протокол № 35 от от 27.08.2019 г

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МБОУ
МБОУ «Барская ООШ»
Гороховская С.В. 
от 02.09.2019г. Пр. № 32



**Положение
о пищеблоке
МБОУ «Барская ООШ»**

**Положение
о пищеблоке
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Барская ООШ»**

I. Общие положения

1.1. Пищеблок муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Барская ООШ» функционирует в целях обеспечения организованного горячего питания учащихся учреждения.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ (ст.37), санитарными правилами (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и к организации обучения в общеобразовательных учреждениях»).

1.3. Организация и рацион питания обучающихся согласуется с органами Роспотребнадзора.

II. Функции пищеблока

2.1. Основными функциями пищеблока являются:

- обеспечение организованным горячим питанием учащихся образовательного учреждения;
- обеспечение учащихся полноценным питанием на основании 10-ти дневного перспективного меню
- обеспечение безопасности качества питьевого режима;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая все санитарные требования к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, транспортировке, хранению, приготовлению и подаче блюд.

III. Руководство пищеблоком

3.1. Руководство пищеблоком осуществляется завхозом, который назначается и освобождается от должности организатором питания в учреждении.

3.2. В подчинении у завхоза находятся работники - повар, подсобный работник кухни.

IV. Обязанности организатора питания

4.1.1. Обеспечивать питанием учащихся в установленном помещении.

4.1.2. Вести отдельный учет расходов по обеспечению питанием учащихся.

4.1.3. Обеспечить поставку качественных продуктов питания (инструкция разработанная совместно управлением образования и ТО Управления РПН, управления здравоохранения), отвечающих требованиям действующих ГОСТов, ОСТов, ТР (технический регламент), подтвержденных декларацией о соответствии, выданной производителем товара, компетентными организациями, качественными удостоверениями завода-изготовителя по продукции животноводства, ветеринарными свидетельствами, заключением Госветслужбы.

4.1.4. Обеспечить поставку продуктов питания срок годности (реализации) и хранения которых соответствует нормативным документам законодательства РФ. Минимальный срок годности поставляемой продукции на момент поставки должен быть не менее 50% от даты изготовления, для особо скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 10 суток) - не менее 30% от установленного предприятием-изготовителем срока годности.

При поставке продуктов питания обеспечить выполнение требований Федерального закона РФ от 02 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федерального закона РФ от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; действующих санитарных норм и правил: санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых

продуктов», СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (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 пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003 года №401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», СанПиН 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения № 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2008 года № 33 «О производстве и обороте мяса птицы», Закона Российской Федерации от 14.05.1993 года № 4979-1 «О ветеринарии», правилами оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997г. № 1036) (с изменениями от 21 мая 2001 г., 10 мая 2007 г.), СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.) (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г.), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31.

4.1.5. Обеспечить поставку продуктов питания в таре и упаковке, обеспечивающей их сохранность и целостность. На упаковке, либо ярлыках и в сопроводительных документах обязательно указание информации на русском языке об изготовителе, дате выработки, сроке годности (реализации), предусмотренных требованиями ГОСТ. Обеспечить доставку продуктов питания до Заказчика автотранспортом в соответствии с требованиями к транспортировке пищевых продуктов, регламентированными законодательством РФ (Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ).

4.1.6. Разрабатывать перспективное десятидневное меню, согласованное с администрацией школы и ТО и Управлением Роспотребнадзора по Мухоморскому району.

4.1.7. Обеспечить своевременные лабораторные исследования с предоставлением актов.

4.1.8. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами.

4.1.9. Следить за своевременным прохождением работниками столовой медицинских обследований.

4.1.10. Обеспечить работников пищеблока спецодеждой.

4.1.11. Соблюдать сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с накладными, гарантировать качественное приготовление блюд в соответствии со строгим соблюдением технологии приготовления пищи и кулинарной обработки пищевых продуктов.

4.1.12. Осуществлять санитарную обработку помещений пищеблока и обеспечить моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 25.12.2013г.).

4.1.13. Иметь в пищеблоке подтвержденные сертификаты (декларации) соответствия удостоверения качества, выданные компетентными организациями, качественными удостоверениями завода-изготовителя, по продукции животноводства - ветеринарными свидетельствами, заключением Госветслужбы.

4.1.14. Использовать оборудование школьной столовой строго в соответствии с назначением.

4.1.15. Обеспечить соблюдение работниками столовой Правил техники безопасности, пожарной безопасности согласно нормам, установленным в учреждении.

V. Материальная база

5.1. Пищеблок учреждения расположен в здании образовательного учреждения. Имеет деление:

- горячий цех

- моечная для столовой посуды и для кухонной посуды
- овощной цех
- кладовые для продуктов
- помещения с холодильными камерами, низкой и средней температурами
- обеденный зал

VI. Ответственность

Работники пищеблока несут персональную ответственность за ненадлежащее выполнение должностных инструкций.

VII. Контроль

7.1. Проверку производственной деятельности пищеблока осуществляют медицинский персонал, администрация учреждением и компетентные работники других вышестоящих организаций в пределах своей спецификации.

7.2. Бракеражная комиссия ежедневно проводит проверку продукции, оформляет бракеражный журнал готовой продукции.

7.3. Плановые ревизии или проверки проводятся вышестоящими организациями в пределах своей спецификации.