Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД № 3 «МАШАР» С.П.АССИНОВСКОЕ» СЕРНОВОДСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ«Детский сад №3 «Машар» с.п.Ассиновское»
от 28 августа 2026г. № 89

МБДОУ "Детский сад №3 "Машар" с.п. Ассиновское" Серноводского муниципального района
Подписано цифровой подписью: МБДОУ "Детский сад №3 "Машар" с.п. Ассиновское" Серноводского муниципального района
Дата: 2026.10.19 00:06:22 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
28.08.2026 **№** *1*

с.п.Ассиновское

о пищеблоке

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 23 мая 2025 года, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.24283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» , Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока МБДОУ.

1.3. Основными задачами ДОУ является организация и обеспечение воспитанников и сотрудников ДОУ рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Участники организации деятельности пищеблока:

1.4.1. Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация, кладовщик, медицинская сестра, повар, кухонные рабочие ДОУ.

1.4.2. Единое требования для всех участников организации питания – знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно-эпидемиологических норм.

1.4.3. График работы работников пищеблока составляется на каждый календарный год и утверждается заведующим ДОУ.

1.4.4. Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

2. Организация деятельности пищеблока

2.1. В ДОУ в соответствие с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответсвии с меню.

2.2. Питание осуществляется в соответсвии с меню, утвержденным заведующим ДОУ и медицинской сестрой.

2.3. На основании меню-требования выписываются продукты со склада.

2.4. Контроль за качеством, разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, соблюдением норм выхода блюд, за вкусовыми качествами пищи, санитарное состояние пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру и бракеражную комиссию.

2.5. Результаты проверок качества пищи, соблюдения технологии приготовления пищи ежедневно заносится в бракеражный журнал.

2.6. Функционирование пищеблока возможно при наличии:

- Положения о пищеблоке;
- заключения надзорных органов о соответствии помещения пищеблока санитарно-эпидемиалагическим требованиям;
- примерного десятидневного меню, согласованного с Роспотребнадзором.

2.7. В компетенцию руководителя ДОУ по организации деятельности пищеблока входит:

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- при поступлении на работу все работники пищеблока проходят вводный инструктаж по охране труда, с оформлением необходимых записей в журнале, знакомятся с Уставом ДОУ, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами.
- обеспечение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответсвии с установленными строками;
- обеспечение материально-технической базы пищеблока и своевременной организации ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;

- ежемесячный анализ выполнения норм питания;

2.8. Ответственность за функцианирование пищеблока в соотвествии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель ДОУ.

3. Заключительные положения

3.1. Настоящее Положение о пищеблоке является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем собрании, и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

3.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

3.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.3.1 настоящего Положения.

3.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.