

ПОЛОЖЕНИЕ

01.09.2026 № 196

г. Грозный

о пищеблоке

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с положениями статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. N 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 г. № 18 (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-26), Санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 г. № 19 (далее - СП 2.4.2.4283-26), Санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 2, и определяет организацию деятельности пищеблока, функционирующего в ГБДОУ № 109 «Ласточка» г. Грозный (далее - дошкольная образовательная организация).

1.2. Пищеблок осуществляет свою деятельность на бюджетной основе, входит в состав дошкольной образовательной организации и основан на ее базе.

1.3. Отношения дошкольной образовательной организации с работниками пищеблока регулируются заключенным между сторонами трудовым договором, определяющем права и обязанности сторон.

2. Цели и задачи пищеблока

2.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность с целью обеспечения воспитанников дошкольной образовательной организации рациональным и сбалансированным питанием в соответствии с натуральными нормами, отвечающими их возрастным и физиологическим потребностям.

2.2. Основными задачами пищеблока являются:

- прием, учет и хранение продовольственных 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, ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности пищеблока;
- совершенствование и 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.

3. Управление и структура пищеблока

3.1. Численность работников пищеблока устанавливаются в соответствии с типовыми нормативными документами дошкольной образовательной организации.

3.2. Руководство пищеблоком осуществляет повар с функциями шеф-повара, назначаемый и освобождаемый от должности приказом заведующего дошкольной образовательной организации.

3.3. Повар с функциями шеф-повара пищеблока непосредственно подчиняется заведующему дошкольной образовательной организации.

3.4. Работники пищеблока непосредственно подчиняются повару с функциями шеф-повара.

3.5. Обязанности работников пищеблока регламентируются соответствующими должностными инструкциями.

4. Размещение и оснащение пищеблока

4.1. Пищеблок расположен в здании дошкольной образовательной организации имеет изолированный вход и эвакуационный выход.

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со стороны хозяйственной зоны.

4.2. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование обеспечивают соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов.

4.3. За пищеблоком в целях обеспечения его деятельности закрепляются комплекс производственных помещений в соответствии с принципом работы: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

4.4. На территории пищеблока не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью дошкольной образовательной организации.

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

4.6. Помещение пищеблока оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации.

Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода.

Контролирующим органом выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на источник водоснабжения.

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

4.7. 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.

4.8. Устройство системы канализации соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации.

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

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

Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ строго соблюдаются технологические процессы приготовления блюд, все работы проводятся при включенной приточно-вытяжной вентиляции.

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

Максимально используется естественное освещение. Показатели освещенности производственных помещений соответствуют установленным нормам.

4.11. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах.

4.12. В объемно-планировочном решении помещения предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и продукции.

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

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

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

4.16. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнена из материалов, разрешенных контролирующими органами в установленном порядке.

5. Организация деятельности пищеблока

5.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации, уставом ДОУ, настоящим Положением и иными локальными и организационно-распорядительными актами дошкольной образовательной организации.

5.2. Организация питания воспитанников предусматривает строгое выполнение режима. Для воспитанников дошкольной образовательной организации организован 4-разовый прием пищи.

5.3. В дошкольной образовательной организации действует примерное 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания. Примерное меню утверждается заведующим дошкольной образовательной организации.

5.4. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

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

5.6. Все помещения пищеблока содержаться 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.

5.7. В дошкольной образовательной организации применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные контролирующими органами в

установленном порядке, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества, хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

5.8. Санитарная обработка технологического оборудования производится согласно СП 2.4.2.4283-26.

5.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний работникам 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 и признаками недоброкачества.

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

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

5.12. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

5.13. 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 с СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

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

5.15. На каждого работника пищеблока 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.

5.16. Ежедневно перед началом работы медицинский работник дошкольной образовательной организации проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей такие работники к работе не допускаются.

5.17. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 100-150 г каждого блюда, помещаются в чистую

прокипяченную в течение 15 минут маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение суток.

5.18. Работниками пищеблока ведется следующая документация:

- Положение о пищеблоке ДООУ;
- Должностные инструкции работников пищеблока;
- Примерное 10-дневное меню;
- Меню-требование;
- Личные медицинские книжки работников пищеблока;
- Журнал здоровья работников;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал учета проверок (родительского контроля) организации питания;
- План производственного контроля за организацией и качеством питания;
- План административного контроля за организацией и качеством питания;
- Документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов (накладные, сертификаты, ветеринарные свидетельства);
- Журнал учета поступления и расхода продуктов питания;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений.

6. Заключительные положения

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

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

6.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

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

ПРИНЯТО

Общим собранием работников

ГБДОУ №109 «Грозный» г. Грозный

(протокол от 27.08.2026 г. № 1)