МАГОМЕДОВА
ЛЕЙЛА
УСМАНОВНА

Подписано: МАГОМЕДОВА ЛЕЙЛА УСМАНОВНА
DN: cn=МАГОМЕДОВА ЛЕЙЛА УСМАНОВНА, c=RU, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 9 "РОСИНКА" С. УЛЬЯНОВСКОЕ НАУРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА", email=turpal.bibuev@mail.ru
Дата: 2026.10.12 11:43:21 +03'00'

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**
**«ДЕТСКИЙ САД №9 «РОСИНКА» С. УЛЬЯНОВСКОЕ**
**НАУРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»**

ПРИНЯТО
педагогическим советом МБДОУ
№9 «Росинка» с. Ульяновское
Наурского муниципального района
(протокол от 31.08.2026 г. №_1)

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ №9 «Росинка»
с. Ульяновское Наурского
муниципального района
от 31.08.2026 г.№ 90-од

# ПОЛОЖЕНИЕ

**о пищеблоке в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 9 «Росинка»**

**с.Ульяновское Наурского муниципального района»**

СОГЛАСОВАНО
родительским комитетом МБДОУ №9
«Росинка» с. Ульяновское
Наурского муниципального района
(протокол от 31.08.2026г. №100-од)

с. Ульяновское -2026г.

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с положениями статьи 7 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 2.4.4283-26 "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 2.4.4283-26), 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 муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №9 «Росинка» с. Ульяновское Наурского муниципального района (далее - ДОУ).

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

1.3. Отношения ДОУ 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 ДОУ 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 а основе использования современных технологий;
осуществление в пределах своей компетенции иных задач в соответствии с целью еятельности и действующим законодательством.

## 3. Управление и структура пищеблока

3.1. Численность работников пищеблока устанавливаются в соответствии с типовыми нормативными документами ДОУ.

3.2. Руководство пищеблоком осуществляет заведующий хозяйством , назначаемый и освобождаемый от должности приказом заведующего дошкольной образовательной организации.

3.3. Заведующий хозяйством пищеблока непосредственно подчиняется заведующему ДОУ.

3.4. Работники пищеблока непосредственно подчиняются заведующему хозяйством.

3.5. Обязанности работников пищеблока регламентируется соответствующими должностными инструкциями.

## 4. Размещение и оснащение пищеблока

4.1. Пищеблок расположен в здании ДОУ 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 ДОУ.

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, исключающая 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 ДОУ.

5.2. Организация питания воспитанников предусматривает строгое выполнение режима.

Для воспитанников ДОУ организован 4-разовый прием пищи.

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

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 ДОУ 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 2.4.4283-26.

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 недоброкачественности.

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 производиться раздельно в специально оборудованных цехах.

5.12. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

5.13. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару а, бачки с крышками), которые хранятся в специально отведенном для этой цели е. В конце рабочего дня обрабатываются в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-

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

5.15. На каждого работника пищеблока заводится личная медицинская книжка ановленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных олеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

5.16. Ежедневно перед началом работы медицинский работник ДОУ проводит мотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. При явлении гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний рхних дыхательных путей такие работники к работе не допускаются.

5.17. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной орции или 100-150 г каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в ечение 15 минут маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном олодильнике в течение суток.

## 6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения.

6.2. Настоящее Положение может быть изменено и (или) дополнено, в том числе в случае изменения законодательства Российской Федерации.

6.3. Изменения и дополнения к настоящему Положению вступают в силу с даты их утверждения в установленном порядке.

6.4. Настоящее Положение доводится до сведения всех работников пищеблока персонально под подпись.

С положением ознакомлены:

| N п/п | Ф. И. О. работника | Дата | Подпись |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |