

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
центр развития ребенка - детский сад «Аленький цветочек»
(МДОАУ црр-д/с «Аленький цветочек»)

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом
(протокол от 23.11.2022
№ 2)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
МДОАУ црр – д/с «Аленький цветочек»
И.И. Никонец

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат
00CB3BE92D35D7F22C7DAF9097949
B3190
Владелец Никонец Инна Ивановна
Действителен с 22.04.2022 по
16.07.2023

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ

**в Муниципальном дошкольном образовательном автономном
учреждении центре развития ребенка - детский сад «Аленький
цветочек»**

Введено в действие приказом
от 24 ноября 2022г. № 670 - од

г. Пыть-Ях

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о пищеблоке (далее – Положение) регулирует вопросы деятельности пищеблока МДОАУ црр-д/с «Аленький цветочек».

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 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» (далее – образовательная организация).

2. Организация деятельности

2.1. Пищеблок образовательной организации предназначен для обеспечения воспитанников рациональным и сбалансированным питанием.

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

2.3. За пищеблоком в целях обеспечения ее 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.

Производственные помещения оборудуются инвентарем и оборудованием в соответствии с требованиями действующего законодательства. В процессе работы пищеблоку предоставляется иное имущество в соответствии с целью деятельности.

2.4. Контроль за деятельностью пищеблока осуществляет руководитель образовательной организации, его заместители, ответственный за организацию питания, медицинский работник.

3. Цель, задачи и функции

3.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность с целью обеспечения воспитанников рациональным и сбалансированным питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями.

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, 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.

4. Управление и структура

4.1. Руководство пищеблоком осуществляет повар с функциями шеф-повара, назначаемый и освобождаемый от должности руководителем образовательной организации.

4.2. Повар, с функциями шеф-повара пищеблока непосредственно подчиняется руководителю образовательной организации. Работники пищеблока непосредственно подчиняются повару, с функциями шеф-повара.

4.3. Деятельность работников пищеблока регламентируется соответствующими должностными инструкциями.

5. Порядок работы

5.1. Принципом работы пищеблока является работа на сырье.

5.2. Деятельность пищеблока осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, поручений повара, с функциями шеф-повара пищеблока и руководителя образовательной организации.

5.3. Пищеблок осуществляет свою деятельность согласно графика работы образовательной организации.

5.4. На пищеблоке ведется документация согласно требованиям действующего законодательства и номенклатуре дел образовательной организации.

6. Порядок взаимодействия

6.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность во взаимодействии со всеми работниками образовательной организации.

6.2. В пределах своей компетенции пищеблок вправе взаимодействовать с иными учреждениями города Пыть-Яха.

6.2. При взаимодействии пищеблок в пределах своей компетенции вправе передавать и получать документы и информацию об организации питания.

7. Права и ответственность

7.1. Пищеблок имеет право:

- получать поступающие в образовательную организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от руководителя образовательной организации информацию, необходимую для выполнения возложенных целей и задач;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы пищеблока;
- участвовать в подборе и расстановке работников по своему профилю деятельности;
- вносить предложения руководителю образовательной организации по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников пищеблока;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции пищеблока.

7.2. Работники пищеблока несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ, должностными инструкциями, уставом и локальными актами образовательной организации.

8. Заключительные положения

8.1. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, решаются в индивидуальном порядке руководителем образовательной организации в соответствии с действующим законодательством.