

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №1 «Малыш»
З.И. Асабаева
Приказ № 10 от «09» 09 2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ о пищеблоке

1. Общие положения

1.1. Пищеблок Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №1 «Малыш» » с.п. Гвардейское Надтеречного муниципального района» является структурным подразделением и функционирует в целях обеспечения организованного питания воспитанников, сотрудников ДОУ.

1.2. Положение о пищеблоке утверждается заведующим Учреждения;

1.3. В своей деятельности пищеблок руководствуется:

- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольного образовательного учреждения» 2.4.1.3049-13» утверждённые Главным государственным санитарным врачом РФ 15 мая 2013 года;
- Уставом Учреждения и настоящим положением.

2. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА

2.1. Основными функциями пищеблока являются:

- $\frac{3}{4}$ обеспечение организованным горячим питанием воспитанников, сотрудников Учреждения;
- $\frac{3}{4}$ обеспечение воспитанников полноценным питанием на основании 10-ти дневного меню, учитывая национальные и территориальные особенности питания населения, и состояние здоровья детей;
- $\frac{3}{4}$ обеспечение безопасности качества питьевого режима;
- $\frac{3}{4}$ обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая все санитарные требования к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания и к транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

3. РУКОВОДСТВО ПИЩЕБЛОКОМ

3.1. Руководство пищеблоком осуществляется шеф-поваром или поваром, выполняющим обязанности шеф - повара, который назначается и освобождается от должности приказом заведующего Учреждением.

3.2. Шеф-повар подчиняется заведующему Учреждения.

3.3. Шеф – повар, определяет должностные обязанности работников пищеблока, разрабатывает должностные инструкции, создаёт условия для

безопасного и качественного выполнения производственных заданий работниками пищеблока.

3.4. Работники пищеблока руководствуются в своей работе должностными инструкциями.

3.5. В подчинении у повара пищеблока находятся работники — повара, кухонные работники, кладовщик.

4. ПРАВА

4.1. повар пищеблока имеет право:

¾ перемещать работников пищеблока с одной производственной операции на другую в целях производственной необходимости и более эффективного использования производственного потенциала работников;

¾ по согласованию с заведующим Учреждения приостановить работу пищеблока при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения;

¾ снять с реализации некачественную продукцию;

¾ рекомендовать заведующему Учреждением применять поощрительные меры воздействия на работников пищеблока по показателям трудового участия с целью создания стимулирующего фактора;

¾ требовать от работников пищеблока качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил ОТ;

4.2. Работники пищеблока имеют право:

¾ на повышение профессионального мастерства и квалификационного разряда по оплате труда;

¾ требовать от шеф-повара пищеблока и администрации Учреждения создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции и блюд, обеспечении их высоких вкусовых достоинств, сохранности исходной пищевой ценности, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации.

5. СРЕДСТВА И МАТЕРИАЛЬНАЯ БАЗА

5.1. Пищеблок расположен в здании Учреждения.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

6.1. Работники пищеблока несут персональную ответственность, в том числе повар материальную, за ненадлежащее выполнение должностных инструкций.

7. Специальности: повар, пом. повара, кухонный работник, кладовщик.

8. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены:

- наличие шкафов для верхней одежды, обуви, личных вещей – имеется;

- наличие спецодежды – имеется, не менее 3-х комплектов;

- наличие специальной обуви – имеется;

- наличие туалетной комнаты для персонала – имеется;

- наличие дезинфицирующих и моющих средств – имеется в полном объеме.