

СОГЛАСОВАНО

Профсоюзным комитетом

(Наименование коллегиального органа управления /
представительного органа)

_____ Федоренко М.В.
(Подпись) (И.О. Фамилия)

Согласовано с мнением родительской
общественности

_____ Гриднева В.В.
(Подпись) (И.О. Фамилия)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

(Должность руководителя)

_____ Е.Н.Лебедь

(Подпись) (И.О. Фамилия)

_____ 30.08.2024 _____ (Дата)

УТВЕРЖДЕН

Приказом МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»

(Наименование образовательной организации)

от «_30_» августа 2024 № _65_

Положение о работе ПИЩЕБЛОКА Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребёнка-детский сад «Теремок»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о работе пищеблока (далее – Положение) регулирует вопросы деятельности пищеблока Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребёнка-детский сад «Теремок» (далее – МАДОУ).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 28.01.2021 № 3;

- 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 Российской Федерации от 28.01.2021 г. N 2;

- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 № 44;

- Уставом МАДОУ.

2. Организация деятельности

2.1. Пищеблок предназначен для обеспечения обучающихся МАДОУ 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 МАДОУ.

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.

2.3.1. 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 МАДОУ, его заместители, ответственный за организацию питания, медицинский работник.

3. Цель, задачи и функции

3.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность с целью обеспечения обучающихся 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 обучающихся;

- 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 шеф-повар, назначаемый и освобождаемый от должности руководителем МАДОУ.
- 4.2. Структуру пищеблока и ее численность определяет руководитель МАДОУ в зависимости от численности обучающихся и принципа работы пищеблока с учетом требований СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- 4.3. Шеф-повар непосредственно подчиняется руководителю МАДОУ. Работники пищеблока непосредственно подчиняются шеф-повару.
- 4.4. 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 шеф-повара и руководителя МАДОУ.
- 5.3. Пищеблок осуществляют свою деятельность согласно графика работы МАДОУ.
- 5.4. На пищеблоке ведется документация согласно требованиям действующего законодательства и номенклатуре дел МАДОУ.

6. Порядок взаимодействия

- 6.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность во взаимодействии со всеми работниками МАДОУ.

7. Права и ответственность

- 7.1. Пищеблок имеет право:

- получать поступающие в МАДОУ документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от руководителя МАДОУ 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 МАДОУ 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 МАДОУ.

8. Заключительные положения

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