

Положение
о структурном подразделении (пищеблок)
МБДОУ детского сада общеразвивающего вида «Березка»
с приоритетным осуществлении деятельности по художественно-
эстетическому развитию детей

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Пищеблок МБДОУ детского сада «Березка» является структурным подразделением и функционирует в целях обеспечения специфического обслуживания: организованное питание воспитанников, сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида «Берёзка» с приоритетным осуществлением деятельности по художественно- эстетическому развитию детей (далее МБДОУ);

1.2. Положение о пищеблоке утверждается заведующим МБДОУ;

1.3. В своей деятельности пищеблок руководствуется:
постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» (далее - СанПиН 3049-13)

- Уставом МБДОУ детского сада «Березка», другими законодательными актами и настоящим положением.

2. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА

2.1. Основными функциями пищеблока являются:

- обеспечение организованным горячим питанием воспитанников, сотрудников образовательного учреждения;

-обеспечение воспитанников полноценным питанием на основании 10-ТИ дневного меню, учитывая национальные и территориальные особенности питания населения, и состояние здоровья детей;

- обеспечение безопасности качества питьевого режима;

- 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 заведующим МБДОУ;

3.2. Шеф-повар подчиняется заведующему МБДОУ;.

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. Назначаются и освобождаются от должностей по представлению шеф-повара заведующим МБДОУ;

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

3.6. На пищеблоке, по функциональным обязанностям определено следующее количество ставок:

- повар, выполняющим обязанности шеф – повара -1 ставка, диапазон разрядов 8-14;

- повар – 1,75 ставки, диапазон разрядов 2-5;

- подсобный рабочий – 1,5 ставки, диапазон разрядов 2;

- кладовщик - 1 ставка, диапазон разрядов 1-2;

- грузчик- 0,5 ставки, диапазон разрядов-1.

4. ПРАВА

4.1. Шеф-повар пищеблока имеет право:

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

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

- снять с реализации некачественную продукцию;

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

- требовать от работников пищеблока качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил ОТ к ТБ;

4.2. Работники пищеблока имеют право:

- па повышение профессионального мастерства и квалификационного разряда по оплате труда:

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

5. СРЕДСТВА И МАТЕРИАЛЬНАЯ БАЗА

5.1. Пищеблок МБДОУ расположен в здании административного корпуса. Имеет «условное» деление:

По 1 блоку:

- горячий цех;
- раздаточный цех;
- мясо - рыбный цех;
- цех первичной обработки овощей;
- моечная для столовой и кухонной посуды;

По 2 блоку:

- загрузочная;
- раздевалка;
- помещение с холодильными камерами для хранения скоро и особо скоропортящихся продуктов;
- помещения для хранения сыпучих продуктов и консервации.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

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

7. КОНТРОЛЬ

7.1. Проверку производственной деятельности пищеблока осуществляют медицинский персонал, заведующий МБДОУ и компетентные работники департамента образования и других вышестоящих организаций в пределах своей специфики;

7.2. Бракеражная комиссия проводит бракераж за 30 минут до начала раздачи готовой пищи 1 раз в неделю, с отметкой в бракеражном журнале;

7.3. Плановая инвентаризация проводится МКУ Сургутского района «Централизованная бухгалтерия»;

7.4. Заведующий МБДОУ на основании результата проверки деятельности пищеблока поощряет или наказывает шеф-повара и иных работников пищеблока.