|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТОна общем собрании трудового коллективапротокол № 1от 03.11.2016 |  УТВЕРЖДЕНО приказом  от 10.11.2016 № \_\_ |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о пищеблоке**

**1.Общие положения**

1.1.Пищеблок МБДОУ «Детский сад №3 «Колокольчики» с.п.Надтеречвненское» 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](http://pandia.ru/text/category/maj_2013_g_/)года;

- Уставом Учреждения и настоящим положением.

**2. Функции пищеблока**

2.1.Основными функциями пищеблока являются:

* обеспечение организованным горячим питанием воспитанников, сотрудников 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 приказом заведующего Учреждением.

3.2. Шеф-повар подчиняется заведующему Учреждения.

3.3.Шеф – повар, определяет должностные обязанности работников пищеблока, разрабатывает [должностные инструкции](http://pandia.ru/text/category/dolzhnostnie_instruktcii/), 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:

* перемещать работников пищеблока с одной производственной операции на другую в целях производственной необходимости и более эффективного использования производственного потенциала работников;
* по согласованию с заведующим Учреждения приостановить работу пищеблока при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения;
* снять с реализации некачественную продукцию;
* рекомендовать заведующему Учреждением 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;

4.2. Работники пищеблока имеют право:

* па повышение профессионального мастерства и квалификационного разряда по [оплате труда](http://pandia.ru/text/category/oplata_truda/):
* требовать от шеф-повара пищеблока и администрации Учреждения 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.Пишеблок 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](http://pandia.ru/text/80/107/45087.php) 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](http://pandia.ru/text/category/moyushie_i_chistyashie_sredstva/) – имеется в полном объёме.