**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МКДОУ д/с «Солнышко»

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:

- с Конституцией РФ;

-законом «Об образовании в РФ 29.12.12 г.

-Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», от 15.05.2013 г. – 2.4.1.3049-13

- «Уставом организации и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья воспитанников

1.3. Настоящее положение определяет назначение, цели, задачи, функции, [права](http://www.pravoteka.ru/enc/4586.html), ответственность и [основы](http://www.pravoteka.ru/enc/4070.html) деятельности пищеблока.

1.4. Пищеблок осуществляет свою деятельность в соответствии с основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, утвержденных Верховным Советом РФ от 22.07.1993 №5487-1, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», Уставом МКДОУ д/с «Солнышко» и настоящим положением.

1.5. Пищеблок входит в состав административно-хозяйственной [службы](http://www.pravoteka.ru/enc/5526.html), непосредственно подчиняется соответственно [руководителю организации](http://www.pravoteka.ru/enc/5293.html).

1.6. Деятельность пищеблока осуществляется на [основе](http://www.pravoteka.ru/enc/4070.html) текущего и перспективного планирования, сочетания [единоначалия](http://www.pravoteka.ru/enc/2029.html) в [решении](http://www.pravoteka.ru/enc/5256.html) вопросов служебной деятельности и коллегиальности при их обсуждении, персональной ответственности [работников](http://www.pravoteka.ru/enc/5046.html) за надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей и отдельных [поручений](http://www.pravoteka.ru/enc/4507.html) заведующего столовой.

1.7. [Работники](http://www.pravoteka.ru/enc/5046.html) пищеблока назначаются на [должности](http://www.pravoteka.ru/enc/1940.html) и освобождаются от занимаемых [должностей](http://www.pravoteka.ru/enc/1940.html) [приказом](http://www.pravoteka.ru/enc/4816.html) заведующего детским садом в соответствии с действующим [законодательством](http://www.pravoteka.ru/enc/2128.html) Российской [Федерации](http://www.pravoteka.ru/enc/6333.html).

1.8. Квалификационные требования, функциональные обязанности, [права](http://www.pravoteka.ru/enc/4586.html), ответственность [работников](http://www.pravoteka.ru/enc/5046.html) пищеблока регламентируются должностными [инструкциями](http://www.pravoteka.ru/enc/2428.html), утверждаемыми [руководителем детского](http://www.pravoteka.ru/enc/5293.html) сада.

1.9. Настоящее положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

-Администрацией;

-Кладовщиком;

-ответственными за организацию питания.

1.10. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.11. Пищеблок осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими [службами](http://www.pravoteka.ru/enc/5526.html) и структурными подразделениями [организации](http://www.pravoteka.ru/enc/4007.html), а также в пределах своей [компетенции](http://www.pravoteka.ru/enc/2758.html) со сторонними [организациями](http://www.pravoteka.ru/enc/4007.html).

1.12. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей и нарушение трудовой [дисциплины](http://www.pravoteka.ru/enc/1765.html) [работники](http://www.pravoteka.ru/enc/5046.html) пищеблока несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим [законодательством](http://www.pravoteka.ru/enc/2128.html).

1.13. Настоящее положение, структура и [штатное расписание](http://www.pravoteka.ru/enc/6601.html) пищеблока утверждаются [руководителем организации](http://www.pravoteka.ru/enc/5293.html).

**2. Основные цели и задачи пищеблока** 2.1. Гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

2.2. [Организация правильного, сбалансированного](http://www.pravoteka.ru/enc/3845.html) питания воспитанников и сотрудников детского сада, в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям растущего организма.

2.3. Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи, в соответствии с примерным меню.

2.4.Обеспечение высокой эффективности производства пищеблока, внедрение новой техники и технологий, [организации](http://www.pravoteka.ru/enc/4007.html) труда, в том числе на [основе](http://www.pravoteka.ru/enc/4070.html) использования современных информационных технологий.

2.5. Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающего деятельности пищеблока. 2.6. [Решение](http://www.pravoteka.ru/enc/5256.html) иных задач в соответствии с целями [детского](http://www.pravoteka.ru/enc/4007.html) сада.

**3. Основные функции пищеблока**

3.1. Планирование, [организация](http://www.pravoteka.ru/enc/4007.html) и контроль питания воспитанников и сотрудников детского сада. 3.2. Своевременное обеспечение продовольственными [товарами](http://www.pravoteka.ru/enc/6012.html) производственного и торгово-обслуживающего процесса.

3.3. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности пищеблока, правильное применение действующих форм и систем оплаты и стимулирования труда.

**4. Организация деятельности пищеблока**

4.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей ДОУ -4-х разовое питание (10,5ч. пребывания).

4.2. В ДОУ действует 10- дневное меню на основании которого составляется меню- требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста.

4.3. Раздача пищи осуществляется в раздаточной пищеблока, а порционирование и приём пищи происходит в групповых помещениях.

4.4. Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и при необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Не реже одного раза в месяц проводится влажная уборка и дезинфекция.

4.5. В ДОУ применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества, хранятся в специально отведённых местах в таре изготовителя.

4.6. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний сотрудниками пищеблока запрещается:

-принимать продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

-мясо всех видов без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу и птицу без ветеринарного свидетельства;

-консервы с нарушением герметичности банок. Банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

-овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

4.7. Блюда готовятся по технологическим картам.

4.8. Обработка сырых и готовых продуктов производиться раздельно в специально оборудованных цехах.

4.9. Ежедневно проводиться органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

4.10. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару (вёдра, бачки с крышками)

4.11. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку в установленном порядке.

4.12. На каждого работника заводится медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

4.13. Ежедневно перед началом работы медицинские работники проводят осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей к работе не допускаются.

4.14. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции, помещаются в чистую прокипяченную в течение 15 минут маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение 48 часов.

**5. Управление пищеблоком**

5.1. Управление пищеблоком осуществляется в соответствии с Уставом и настоящим положением.

5.2.Общее руководство за функционированием пищеблока осуществляет заведующий. Руководство работой пищеблока осуществляет старший повар.

5.3. Старший повар осуществляет контроль:

- за качеством и своевременной доставкой поставляемого в столовую сырья;

- за соблюдением технологии приготовления пищи;

-за соблюдением норм вложения сырья, рецептур;

-за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима.

5.4. Доступ посторонних лиц пищеблока запрещается. Посещение пищеблока могут осуществлять заведующий ДОУ, медицинские работники, представители надзорных органов.

**6. Ответственность**

6.1. Заведующий детским садом:

- руководит всей деятельностью пищеблока, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на пищеблок задач и функций;

- осуществляет в пределах своей [компетенции](http://www.pravoteka.ru/enc/2758.html) функции управления (планирования, [организации](http://www.pravoteka.ru/enc/4007.html), [мотивации](http://www.pravoteka.ru/enc/3414.html), контроля), принимает [решения](http://www.pravoteka.ru/enc/5256.html), обязательные для всех [работников](http://www.pravoteka.ru/enc/5046.html) пищеблока;

- распределяет функциональные обязанности и отдельные [поручения](http://www.pravoteka.ru/enc/4507.html) между сотрудниками пищеблока, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения [руководителю организации](http://www.pravoteka.ru/enc/5293.html) об изменении должностных [инструкций](http://www.pravoteka.ru/enc/2428.html) подчиненных ему [работников](http://www.pravoteka.ru/enc/5046.html);

- вносит руководству [организации](http://www.pravoteka.ru/enc/4007.html) предложения по совершенствованию [работы](http://www.pravoteka.ru/enc/5045.html) пищеблока, оптимизации ее структуры и штатной численности;

- участвует в перспективном и текущем планировании деятельности пищеблока, а также подготовке [приказов](http://www.pravoteka.ru/enc/4816.html), [распоряжений](http://www.pravoteka.ru/enc/5090.html) и иных [документов](http://www.pravoteka.ru/enc/1924.html), касающихся возложенных на пищеблок задач и функций;

- принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, [условий труда](http://www.pravoteka.ru/enc/6231.html), повышения профессиональной подготовки [работников](http://www.pravoteka.ru/enc/5046.html) пищеблока;

- участвует в подборе и расстановке [кадров](http://www.pravoteka.ru/enc/2534.html) пищеблока;

- совершенствует систему трудовой [мотивации](http://www.pravoteka.ru/enc/3414.html) [работников](http://www.pravoteka.ru/enc/5046.html) пищеблока;

- осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему [работниками](http://www.pravoteka.ru/enc/5046.html) своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой [дисциплины](http://www.pravoteka.ru/enc/1765.html) и деятельностью пищеблока в целом.

6.2. В период отсутствия заведующего детским садом его обязанности исполняет назначенный [приказом](http://www.pravoteka.ru/enc/4816.html) [руководителя организации](http://www.pravoteka.ru/enc/5293.html) другой [работник](http://www.pravoteka.ru/enc/5046.html).

6.3. Утверждает 10 дневное меню

6.4. контролирует состояние пищеблока, при необходимости примет меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

6.5.контролирует соблюдение требований СанПиНа;

6.6. Несёт ответственность за соблюдение работниками пищеблока ПВТР, санитарно-эпидемиологического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности.

6.5. За предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности пищеблока.

**6.6. Кладовщик:**

- несёт ответственность за качество сырья, за санитарное состояние склада, за сохранность продуктов и сроков реализации продуктов, за правильное заполнение документов, контролирует ежемесячное выведение остатков на складе

**6.7. Воспитатели:**

Несут ответственность за организацию питания в группе;

- за количество воспитанников, поданных на питание;

Вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педсовета;

-контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии

6.8. Родители

- Своевременно сообщают воспитателю о болезни ребёнка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя о имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

- вправе знакомиться с ежедневным меню, расчётами средств на организацию питания.

**7. Пищеблок имеет** [**право**](http://www.pravoteka.ru/enc/4586.html)

- получать поступающие в [организацию](http://www.pravoteka.ru/enc/4007.html) [документы](http://www.pravoteka.ru/enc/1924.html) и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в [работе](http://www.pravoteka.ru/enc/5045.html);

- запрашивать и получать от [руководителя организации](http://www.pravoteka.ru/enc/5293.html) и ее структурных подразделений [информацию](http://www.pravoteka.ru/enc/2450.html), необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;

- вносить предложения по совершенствованию форм и методов [работы](http://www.pravoteka.ru/enc/5045.html) пищеблока;

- вносить предложения руководству [организации](http://www.pravoteka.ru/enc/4007.html) по повышению [квалификации](http://www.pravoteka.ru/enc/2621.html), поощрению и наложению [взысканий](http://www.pravoteka.ru/enc/849.html) на [работников](http://www.pravoteka.ru/enc/5046.html) пищеблока;

- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к [компетенции](http://www.pravoteka.ru/enc/2758.html) пищеблока.

**8. Заключительные положения**

Настоящее положение вступает в силу с момента его подписания, действие неограниченное.