

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с действующим законодательством, Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 29 «Детский сад комбинированного вида» д. Лесная (далее учреждение), учреждение обеспечивает питание детей, посещающих учреждение. Приготовление пищи осуществляется работниками пищеблока, согласно действующих СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26, норм и правил организации питания в детских дошкольных учреждениях, приготовления детского питания.

Штат подразделения обеспечивает рациональное питание детей вкусной, доброкачественной, разнообразной и калорийной пищей в соответствии с возрастными нормами и потребностями.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

В обязанности подразделения входит:

- участие в составлении перспективного меню и меню на каждый день;
- прием продуктов из кладовой;
- своевременное приготовление доброкачественной пищи для детей разного возраста;
- обеспечение гигиенической обработки продуктов;
- выполнение санитарных норм и правил содержания пищеблока;
- соблюдение режима выдачи пищи с пищеблока;
- отпуск готовой пищи работникам группы для раздачи детям, с соблюдением норм и объемов;
- ведение соответствующей документации;
- составление технологических карт приготовления пищи;
- отбор и оставление пробы;
- контроль за работой оборудования пищеблока;
- ведение журналов учета температуры холодильного оборудования, фильтра очистки воды.

3. СТРУКТУРА И ШТАТЫ ПИЩЕБЛОКА

3.1. Численность работников пищеблока определяется штатным расписанием учреждения в соответствии с численностью детей, посещающих учреждение.

3.2. Численность и наименование должностей может изменяться в соответствии с потребностями учреждения, режимом работы, повышением квалификации работниками пищеблока, в пределах определенных штатным расписанием.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

4.1. Повар учреждения исполняющий обязанности старшего повара должен:

- знать и выполнять:
- законодательство России в области охраны труда;
- нормативные и другие акты, касающиеся охраны труда, охраны жизни и укрепления здоровья детей;
- Инструкции по охране труда, технике безопасности;
- должностную инструкцию;
- СанПиН 2.4.1.3049-13;
- Технологию приготовления детского питания;
- технологию, режим и продолжительность обработки продуктов при варке, жарке, выпечке, при организации детского питания;
- нормы закладки продуктов, нормы питания и объемы блюд в соответствии с возрастом детей;
- соблюдать особенности кулинарной обработки продуктов при организации детского питания;
- уметь определять доброкачественность пищевых продуктов;

- соблюдать и контролировать режим приготовления и выдачи готовых блюд на группы;
- соблюдать санитарные правила содержания пищеблока, личной гигиены;
- обеспечить выполнение мероприятий по предупреждению пищевых отравлений;

4.2 Повар, выполняющий обязанности старшего повара:

- принимает продукты из кладовой, контролирует выход блюд;
- самостоятельно планирует и проводит мероприятия направленные на улучшение условий работы на пищеблоке, сотрудничает со специалистами учреждения по вопросам касающимся охраны труда, охраны и укрепления здоровья детей и работников, создания безопасных условий жизнедеятельности детей в учреждении;
- в установленном порядке проводит инструктаж на рабочем месте, обучение безопасным методам и приемам выполнения работ, обеспечивает прохождение работниками стажировки на рабочих местах и проверку их знаний требований охраны труда сотрудников пищеблока;
- обеспечивает соблюдение требований охраны труда при эксплуатации технологического, энергетического оборудования, осуществляет их периодический осмотр и организует ремонт;
- разрабатывает соответствующий раздел программы Производственного контроля;
- не допускает нарушения общей технологии приготовления блюд и технологических карт обеспечения этого процесса на данном пищеблоке;
- соблюдает сам и контролирует соблюдение особенностей кулинарной обработки продуктов при приготовлении детского питания.

4.2. Работники пищеблока имеют право:

- принимать участие в разработке ежедневного меню;
- вносить предложения по улучшению условий труда, улучшению питания детей;
- поощряться по результатам труда.

4.3 Должностные обязанности работников пищеблока определяются должностными инструкциями.

5 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

5.1 Повар, исполняющий обязанности старшего повара :

- несет личную ответственность за использование в пищу недоброкачественных продуктов, не принимает продукты без сертификатов качества и свидетельств о гигиеническом соответствии (Приказ Минздрава от 20.07.98 №217, Минюст от 07.08.98 №1587), испорченным по временным и внешним показателям, проводит бракераж сырой продукции;
- несет ответственность за выполнения СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- несет ответственность за выполнение мероприятий по предупреждению пищевых отравлений;
- выполнением санитарных норм и правил содержания пищеблока и приготовления детского питания.

Работники пищеблока несут ответственность за :

- соблюдение технологии приготовления пищи;
- соблюдение норм закладки и выдачи пищи;
- выполнение мероприятий по предупреждению пищевых отравлений;
- качество приготовления пищи;
- соблюдение правил санитарии и гигиены;
- своевременное прохождение медосмотра.

6.ОПЛАТА ТРУДА, ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА И АДМИНИСТРАЦИИ

6.1.Оплата труда работников пищеблока осуществляется на основании Положения об оплате труда работников МАДОУ № 29 д. Лесная, их квалификации.

6.2 Вопросы премирования, установления надбавок и доплат решаются заведующим учреждения с учетом мнения заведующего хозяйством, повара исполняющего обязанности старшего повара, медицинской сестры в соответствии с Положением о стимулировании труда работников МАДОУ № 29 д. Лесная.

6.3. Распоряжения и приказы заведующего обязательны для исполнения всеми работниками пищеблока.

6.4 повар исполняющий обязанности старшего повара контролирует использование рабочего времени работниками пищеблока, качество приготовления пищи и соблюдение технологии приготовления пищи.

6.5 По согласованию с администрацией решает вопросы касающиеся режима работы работников.

7. Контроль

7.1. Контроль за деятельностью пищеблока в соответствии с Положением о производственном контроле осуществляют: заведующий, медицинская сестра, заведующий хозяйством, главный бухгалтер

7.2. Представители общественности, члены Наблюдательного совета, Совета родителей, родители (законные представители) имеют право проводить контрольные мероприятия по согласованию с заведующим

Утверждено с учетом мнения совета родителей