**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 14 х. Красный Пахарь Минераловодского района**

**(МБОУ СОШ № 14 х. Красный Пахарь)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО** Управляющим советом МБОУ СОШ № 14 х. Красный Пахарь  (протокол от 30.11.2022 г. № 3) | **УТВЕРЖДЕНО** приказом МБОУ СОШ № 14 х. Красный Пахарь  от 01.12.2022 г.№ \_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.М. Смекалова |

**Положение о структурном подразделении**  
**МБОУ СОШ № 14 х. Красный Пахарь «Пищеблок»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о структурном подразделении «Пищеблок» (далее – Положение) регулирует вопросы деятельности пищеблока МБОУ СОШ № 14 х. Красный Пахарь

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», уставом МБОУ СОШ № 14 х. Красный Пахарь (далее – образовательная организация).

**2. Организация деятельности**

2.1. Пищеблок является структурным подразделением образовательной организации, действует на правах самостоятельно отделения и предназначен для обеспечения обучающихся рациональным и сбалансированным питанием. Пищеблок создается и ликвидируется приказом руководителя образовательной организации.

2.2. Пищеблок осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации, уставом образовательной организации, настоящим Положением и иными локальными и организационно-распорядительными актами образовательной организации.

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, комната для приема пищи.

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 образовательной организации, 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 заведующий пищеблоком, назначаемый и освобождаемый от должности руководителем образовательной организации.

4.2. Структуру пищеблока и ее численность определяет руководитель образовательной организации 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. Заведующий пищеблоком непосредственно подчиняется руководителю образовательной организации. Работники пищеблока непосредственно подчиняются заведующему пищеблоком.

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 заведующего пищеблока и руководителя образовательной организации.

5.3. Пищеблок осуществляют свою деятельность согласно графику работы образовательной организации.

5.4. На пищеблоке ведется документация согласно требованиям действующего законодательства и номенклатуре дел образовательной организации.

**6. Порядок взаимодействия**

6.1. Пищеблок осуществляет свою деятельность во взаимодействии со всеми работниками и структурными подразделениями образовательной организации.

6.2. В пределах своей компетенции пищеблок вправе взаимодействовать со сторонними организациями, муниципальными, государственными и иными учреждениями Энского района.

6.2. При взаимодействии пищеблок в пределах своей компетенции вправе передавать и получать документы и информацию об организации питания.

**7. Пава и ответственность**

7.1. Пищеблок имеет право:

* получать поступающие в образовательную организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
* запрашивать и получать от руководителя образовательной организации 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 образовательной организации 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 образовательной организации.

**8. Заключительные положения**

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