

ПРИНЯТО:
на педагогическом совете
ГКОУ школы-интерната
г. Тихорецка
Протокол №1 от 31.08.2023г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор  С.В.Тесленко
ГКОУ школы-интерната
г. Тихорецка
Приказ № 477 от 04.09.2023г.

Положение о работе школьной столовой

1. Общие положения.

- 1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся воспитанников ГКОУ школы-интерната г.Тихорецка (далее Школы), участвующих в учебно-воспитательном процессе, в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.
- 1.2. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, Уставом ГКОУ школы-интерната г.Тихорецка, Положением о школьной столовой, утвержденным директором.
- 1.3. Требования к школьной столовой определяются в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- 1.4. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями действующего федерального законодательства.
- 1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Основные задачи и принципы.

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся Школы.
- 2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
- 2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся в пищевых веществах.
- 2.4. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- 2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.6. Организация обслуживания горячим питанием.
- 2.7. Совершенствование организации обслуживания учащихся Школы.
- 2.8. Укрепление материально-технической базы школьного питания.
- 2.9. 100% охват учащихся школы горячим питанием.
- 2.10. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

3. Управление. Штаты.

- 3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.
- 3.2. Руководство осуществляет повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором Школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом Школы.
- 3.3. Трудовые отношения работников школьной столовой и Школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.
- 3.4. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курсы по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. Организация питания в школьной столовой.

- 4.1. По характеру организации производства столовая обеспечивает питание всех обучающихся.
- 4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с территориальными органами Роспотребнадзор по двухнедельному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.
- 4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарноэпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
- 4.4. Повар осуществляет контроль за:
- 4.5.1. Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договору;
- 4.5.2. Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;
- 4.5.3. Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептов и т.д.

5. Ответственность.

- 5.1. Повар несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:
- за организацию горячего питания;
 - за состояние помещений столовой (освещение, наличие горячей и холодной воды);
 - за своевременное оформление документов по организации питания обучающихся воспитанников;
 - за качество блюд и изделий, за сроки реализуемой продукции, за условия хранения продукции;
 - за соблюдение санитарно - гигиенических норм работниками столовой;
 - за отпуск питания в соответствии с графиком;
 - за содержание помещений, за ведение правоустанавливающей отчетности;
 - за информацию об оказываемых столовой услугах;
 - за ведение еженедельного товарного отчета;
 - за качество и своевременную доставку поставляемого в столовую сырья;
 - за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - за соблюдением норм вложения сырья, рецептов;
 - за соблюдением законодательства и исполнением приказов по школе.
- 5.2. Медицинский работник несет ответственность:

за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров, обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

за осуществление контроля за соблюдением требований СанПиН;

за соблюдение правил личной гигиены детьми, персоналом столовой;

за санитарный режим мытья инвентаря и посуды;

за бракераж готовой продукции, заполнение соответствующих документов;

за ежедневный осмотр открытых частей тела работников столовой на наличие гнойных заболеваний. Результаты медицинского обследования заносятся в специальный журнал.

5.3. Заведующий хозяйством несет ответственность:

за исправность производственной базы пищеблока школьной столовой и своевременную организацию ремонта технологического и холодильного оборудования;

за учет и проведение ежегодной инвентаризации материальных средств столовой;

за бесперебойное обеспечение помещений столовой холодной и горячей водой, электричеством и теплом;

за своевременную постановку на балансовый учет вновь покупаемого оборудования;

за своевременную ликвидацию аварийных ситуаций, препятствующих деятельности столовой;

5.4. Бухгалтер несет ответственность:

за организацию бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;

за ежеквартальное снятие остатков продуктов в столовой в количественном и суммовом выражении;

за составление калькуляции на продукты питания;

за своевременное проведение котировок по закупке продуктов питания;

5.5. Классный руководитель обязан:

своевременно извещать о количестве учащихся в классе;

осуществлять контроль за приемом пищи учащимися, поведением детей во время приема пищи;

формировать культуру поведения за столом, навыки здорового образа жизни, значения полноценного питания для организма человека;

информировать родителей о деятельности столовой.

6. Обязанности работников школьной столовой.

6.1. Работники школьной столовой обязаны:

6.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы.

6.1.2. Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.

6.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготавливаемой пищи.

6.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.

6.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.

6.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором Школы.

6.1.7. Повышать квалификацию.

6.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.

6.1.9. Коротко стричь ногти.

6.1.10. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

6.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

6.2. Работникам школьной столовой запрещается:

6.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодожу булавками.

6.2.2. Курить на рабочем месте.

7. Контроль администрацией и медицинским персоналом:

7.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

7.2. За устранением предписаний по организации питания.

7.3. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.

7.4. За условием транспортировки и хранения продуктов.

7.5. За соблюдением школой требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

7.6. За выполнением производственного контроля по вопросам касающихся деятельности в области питания.

7.7. Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.

7.8. Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.

7.9. За оценкой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с территориальными органами Роспотребнадзора меню.

7.10. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.