

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ГКОУ РД "ГО ШИ №2"
№ 33Ж от «29» августа 2020г.



ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся и работников ГКОУ РД "ГО ШИ №2" (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 РД "ГО ШИ №2", Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.

1.3. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.4. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.576-96, СанПиН 2.4.2.1178-02 и технологическим режимом.

1.5. Организация обслуживания участников образовательных отношений 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 и работников 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.

3. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.

3.2. Руководство осуществляет шеф-повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции (согласно трудовому договору и должностной инструкции) 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. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется действующими типовыми штатами.

3.4. Трудовые отношения работников школьной столовой и Школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.5. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

4.1. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Обеспечивает питание всех обучающихся.

4.2. Организация питания и рацион обучающихся согласовываются с органами ТО ТУ «Роспотребнадзор» по 14- дневному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

4.4. Шеф-повар осуществляет контроль за:

4.4.1. Своевременной доставкой продовольственных товаров;

4.4.2. Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;

4.4.3. Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

5. ПОРЯДОК ПРИЕМА УЧАЩИХСЯ В СТОЛОВУЮ.

5.1. Отпуск учащимся питания в столовой необходимо организовать по классам в соответствии с графиком, который утверждается исходя из режима учебных занятий, руководителем учреждения.

5.2. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядок во время приема пищи учащихся должен возлагаться на классных руководителей.

5.4. Денежные средства за питание взимаются классными руководителями с родителей (законных представителей) еженедельно, на неделю вперед (по пятницам и понедельникам с 14⁰⁰ до 15³⁰)

5.5. снятие с питания обучающихся в столовой, по уважительной причине, возлагается на классных руководителей.

6. КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

6.1. Контроль за работой школьной столовой должен осуществляться медработником и администрацией школы, а также специалистами управления образования.

6.2. Качество готовой пищи в школьной столовой ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входит медработник и могут входить представители администрации, учителя, повара. Без бракеража не должна поступать в реализацию продукция, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

6.3. Медработник школы должен осуществлять постоянный контроль за качеством пищи, а также поступающего сырья и продуктов, следить за соблюдением санитарных правил в столовой, участвовать в проведении витаминизации блюд, проводить обследования учащихся в диетическом питании.

6.4. Повседневный контроль за работой школьной столовой должны осуществлять также члены бракеражной комиссии.

6.5. Периодический контроль должен проводиться работниками санитарно-эпидемиологической службы, осуществляющими выборочно санитарно-гигиенические обследования школьных столовых.

6.6. Работники санитарно-эпидемиологической службы проверку школьных столовых должны осуществлять по предъявлению служебного удостоверения. Проверки производственных и складских помещений должны производиться в санитарной одежде в сопровождении представителей школьной столовой.

6.7. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на руководителя учреждения.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

7.1. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

7.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на шеф-повара столовой и бухгалтера.

7.3. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил возлагается на шеф-повара школьной столовой.

7.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил при производстве блюд и кулинарных изделий несет повар.

7.6. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических правил при мойке посуды возлагается на мойщика посуды.

7.7. Контроль за посещением столовой учащимися возлагается на классных руководителей.

7.8. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

ГКОУ РД «Государственная общеобразовательная школа-интернат №2»
(наименование организации)

ПРИКАЗ
(распоряжение)

Номер документа	Дата составления
33 Ж	29.08.2020

1. Утвердить Положение о школьной столовой.
2. Медсестре Лачиновой Р.Х. ознакомить работников ГКОУ РД «ГО ШИ №2» с данным Положением.
3. Возложить ответственность за осуществления руководства над деятельностью школьной столовой на шеф-повара Алибекову А.Д.

Директор

Керимова Ф.К.

С приказом ознакомлены

Лачинова Р.Х.

Алибекова А.Д.

