

**Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Кинешемская коррекционная школа-интернат»
(ОГКОУ «Кинешемская школа-интернат»)**

155806, Ивановская область, г. Кинешма, ул. Сеченова, д.26,
тел. 8 (49331)2-33-50, тел./факс 8 (49331)2-47-31
e-mail: shkola_internat2@bk.ru

Согласовано Управляющим советом Протокол от 08.02.2019 г. № 1		Утверждено Директор  Пашина Т.Ю. Приказ от 01.03.2019 г. № 42а
---	--	---

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся ОГКОУ «Кинешемская школа-интернат».
- 1.2. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности ст.№37 закона РФ «Об образовании», Уставом ОГКОУ «Кинешемская школа-интернат», положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.
- 1.3. 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 2.4.2.2821-10 и технологическим режимом.
- 1.4. 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.
- 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. Организация качественного обслуживания учащихся горячим питанием.
- 2.6. Укрепление материально-технической базы школьного питания.
- 2.7. 100% охват учащихся школы горячим питанием.
- 2.8. Развитие системы общественного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

3. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

- 3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор школы-интерната.
- 3.2. Шеф-повар несет ответственность в пределах своей компетенции перед директором школы - интерната, 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- интерната.
- 3.3. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется штатным расписанием ОГКОУ «Кинешемская школа - интернат».

3.4. К работе допускаются лица с профессиональным образованием, 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 как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой закрытого типа и обеспечивает питание обучающихся школы-интерната.

4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ «Роспотребнадзора» по 10-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.

Должно быть:

4.4. Организовано горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, ужин , 2-ой ужин) для обучающихся в школе:

для приходящих детей- 2-ой завтрак, обед;

для ночующих детей – завтрак, 2-ой завтрак, обед, ужин, 2-ой ужин.

Кладовщик школы-интерната осуществляет контроль за:

4.5.1. За закупку продуктов питания оптом.

4.5.2. Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договору.

4.5.3. Соблюдением сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;

Шеф-повар должен:

4.5.4. Соблюдать технологию приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

5.1. директор школы-интерната несет ответственность за качество организации обслуживания школьной столовой.

5.2. директор школы–интерната несёт ответственность за укомплектованность специалистами.

5.2. директор школы-интерната несёт ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных средств.

5.3. заместитель директора по АХЧ несёт ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, ремонт оборудования.

5.4.заместитель директора по воспитательной работе осуществляет контроль за посещением столовой учащимися .

5.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолепическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

6.1. Работники школьной столовой обязаны:

6.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся школы- интерната.

6.1.2. Информировать обучающихся школы – интерната о ежедневном рационе блюд.(меню).

6.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качествоготавливаемой пищи (медицинская сестра, директор школы-интерната, заместитель директора по УВР, заместитель директора по ВР), согласно графику контроля.

6.1.4. Обеспечить сохранность, размещение и хранение оборудования.

6.1.5. Обеспечить режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы - интерната.

6.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором школы- интерната.

6.1.7. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.

6.1.8. Коротко стричь ногти.

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

6.1.10 Производить влажную уборку обеденного зала после каждого приёма пищи в соответствии с графиком (приложение №1).

6.1.11 Производить генеральную уборку каждую пятницу.

6.2. Работникам школьной столовой запрещается:

6.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санитарную одежду булавками.

6.2.2. Курить на рабочем месте.

6.2.3. *запрещается использовать:*

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
- зеленый горошек без термической обработки;
- макаронны с мясным фаршем (по-флотски),
- студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас; грибы;
- макаронны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

6.3. *Работники школьной столовой имеют право в пределах своей компетенции:*

6.3.1. Защищать свою профессиональную честь и достоинство.

6.3.2. Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.

6.3.3. Получать от руководителя и специалистов школы- интерната информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.

6.3.4. Представлять на рассмотрение директора школы – интерната предложения по вопросам своей деятельности.

6.3.5. На рабочем месте, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда.

6.3.6. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

7. КОНТРОЛЬ АДМИНИСТРАЦИЕЙ И МЕДИЦИНСКИМ ПЕРСОНАЛОМ.

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

7.2. За устранением предписаний по организации питания.

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

7.4. Условием транспортировки и хранения продуктов.

7.5. Соблюдением ОГКОУ «Кинешемская школа-интернат» требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

7.6. За выполнением производственного контроля по вопросам 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 соблюдением графика приёма пищи обучающихся школы-интерната в соответствии с режимом дня.

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

7.11. За ценообразованием в системе школьного питания.