

ПОЛОЖЕНИЕ

г. Новоуральск

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

МАОУ «Школа-интернат № 53»

от «22» октября 2019 г. № 259

О столовой МАОУ «Школа-интернат № 53»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует организацию и функционирование столовой при МАОУ «Школа-интернат № 53» (далее - школа).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Правительства Свердловской области от 05.03.2014 г. № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях и обособленных структурных подразделениях государственных образовательных организаций Свердловской области по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, а также обучающихся по очной форме обучения в государственных профессиональных образовательных организациях Свердловской области, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусств, и обособленных структурных подразделениях таких государственных профессиональных образовательных организаций Свердловской области по основным общеобразовательным программам и по образовательным программам среднего профессионального образования в сфере искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования», СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45, Законом РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».

1.3. Столовая школы предназначена для организации питания воспитанников, педагогов и сотрудников школы, физических и юридических лиц.

1.4. Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

2. Основные принципы организации работы столовой

2.1. Организация обеспечения полноценным сбалансированным питанием воспитанников, сотрудников школы, физических и юридических лиц в соответствии с СанПиН в течение учебного года;

2.2. Удовлетворение физиологических потребностей в питании всех возрастов;

2.3. Организация обслуживания горячим питанием по 14 - дневному меню согласно требованиям рационального питания;

2.4. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов;

2.5. Осуществление контроля соблюдения технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения, соблюдения рецептур и т.д.;

- 2.6. Осуществление контроля своевременности доставки продовольственных товаров согласно договоров;
- 2.7. Обеспечение своевременного и эффективного использования денежных средств;
- 2.8. Повышение доступности и качества школьного питания;
- 2.9. Совершенствование организации обслуживания воспитанников в образовательном процессе;
- 2.10. Ведение ежедневного учёта воспитанников и сотрудников, получающих питание;
- 2.11. Ведение табеля учета посещаемости детей, сотрудников школы работником, назначенным приказом директора школы;
- 2.12. Обеспечение полноценным питанием детей в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей при школе;
- 2.13. Ежедневная работа по выполнению утвержденного и согласованного директором школы и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, примерного меню с соблюдением сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся с 7 до 11 и с 12 до 18 лет: ведение необходимой документации в соответствии с санитарными правилами;
- 2.14. Обеспечение высокой культуры обслуживания в столовой;
- 2.15. Обеспечение строгого соблюдения технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, выхода готовой продукции, соблюдения санитарных норм и правил мытья посуды, инвентаря, технологического оборудования. Содержание в чистоте производственных цехов, складских помещений, обеденного зала столовой;
- 2.16. Предоставление бракеражной комиссии возможности для снятия пробы пищи;
- 2.17. Проведение генеральных уборок производственных помещений цехов кухни и обработка инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- 2.18. Организация в целях популяризации школьного питания стендов, проведение бесед, лекций по здоровому питанию для воспитанников, родителей (законных представителей), педагогов и сотрудников школы;
- 2.19. Участие в работе производственных совещаний, заседаний при директоре школы, заседаниях общешкольного родительского комитета, на которых рассматриваются вопросы организации питания воспитанников на базе школьной столовой.

3. Порядок организации питания сотрудников

3.1. Сотрудники школы имеют право получения трехразового питания или (по желанию) одного завтрака, обеда, ужина. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса). Расход продуктов и получение денег за питание сотрудников школы оформляются через бухгалтерию, ведущую учет. За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости. Сотрудники, желающие питаться в школьной столовой, за два рабочих дня уведомляют табельщика. Оплата за питание производится в конце месяца, согласно табеля питания, по безналичному расчету.

4. Порядок организации питания воспитанников

- 4.1. Организация питания детей осуществляется за счет средств областного и местного бюджетов, платы за содержание воспитанников в школе.
- 4.2. При осуществлении питания детей работники школы должны:
- 4.2.1. Соблюдать правила пользования столовой.
- 4.2.2. Устанавливать график питания в столовой по классам и группам и строго следовать ему.
- 4.2.3. Организовывать дежурство учителей и воспитанников в обеденном зале столовой, обеспечивать влажную уборку в обеденном зале обслуживающим персоналом.

4.2.4. Бережно относиться к имуществу столовой.

4.2.5. Воспитывать у воспитанников культуру поведения в столовой.

4.2.6. Своевременно ремонтировать оборудование столовой, инженерные и электросети в соответствии с требованием охраны труда и ТБ, регулярно проводить косметический и капитальный ремонт помещения столовой.

4.2.7. Осуществлять медицинский контроль за:

а) организацией питания;

б) качеством питания;

в) соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к столовой.

4.2.8. Вести учет и контроль воспитанников, нуждающихся в льготном питании; назначить ответственного за питание.

4.2.9. Организовывать встречи родителей (законных представителей), педагогов с работниками столовой по вопросам совершенствования деятельности столовой и организации питания.

4.2.10. Заниматься эстетическим оформлением обеденного зала школьной столовой.

5. Порядок организации питания физических и юридических лиц

5.1. Физические и юридические лица имеют право получения трехразового питания или (по желанию) одного завтрака, обеда, ужина. Порядок организации питания физических и юридических лиц определяется в соответствии с Положением о порядке и условиях оказания платных услуг и о порядке формирования и распределения средств, полученных от оказания платных услуг МАОУ «Школа-интернат № 53».

6. Контроль

6.1. Контроль за деятельностью столовой осуществляет администрация школы совместно с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, медицинскими работниками.

6.2. В рамках производственного контроля школа проводит химические, физические и биологические лабораторные исследования.

6.3. Не реже 1 раза в 10 дней утвержденная приказом комиссия осуществляет контроль пищеблока в рамках исполнения приказа Министерства здравоохранения Свердловской области от 3 августа 2017 г. № 1325-п и Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 5 сентября 2017 г. № 292-н «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области» с оформлением акта о соблюдении требований санитарного законодательства на пищеблоке.

6.4. Контроль за исполнением настоящего Положения осуществляется:

- путем внутришкольного контроля администрацией школы, который проводится не реже 1 раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами;

- комиссией по контролю за питанием в школе:

- специалистами по надзору за соблюдением условий содержания и обучения несовершеннолетних в организованных коллективах;

- заведующей столовой и лицом, ответственным за питание.

6.5. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходу и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства РФ и санитарно-эпидемиологическими требованиями.