

1. Общие положения.

1. Настоящее положение регламентирует основы деятельности столовой, определяет ее задачи, функции, порядок организации питания, а также права и ответственность.

2. Столовая является структурным подразделением образовательного учреждения, администрация школы осуществляет контроль за работой столовой.

3. Организация столовой учитывается при лицензировании образовательного учреждения.

4. Деятельность столовой осуществляется в соответствии настоящим Положением, действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания.

5. Организация и рацион питания учащихся подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

6. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

7. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации сбалансированного питания обучающихся учреждения.

8. Образовательное учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания столовой.

2. Основные задачи и функции столовой.

1. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда.

2. Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.

3. Основной задачей столовой является организация питания обучающихся и сотрудников образовательного учреждения.

Для решения этой задачи столовая наделяется следующими функциями:

3.1. *Планирование, организация и контроль общественного питания.*

3.2. Производство готовых блюд с соблюдением санитарно-гигиенических норм и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;

3.3. Реализация собственной кулинарной продукции и покупных товаров через столовую и буфет;

3.4. Реализация мер, направленных на увеличение количества питающихся обучающихся и сотрудников в столовой и буфете: поиск путей удешевления питания, расширения ассортимента выпускаемой продукции, повышения ее качества, установление оптимального режима работы и т.п.;

3.5. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственной деятельности столовой;

3.6. Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состоянием трудовой

дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений.

4. Осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с функциями и задачами учреждения.

3. Организация деятельности.

1. Организация деятельности столовой осуществляется в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Образовательное учреждение, в составе которого функционирует столовая, обеспечивает для нее необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные средства, так и средства, полученные от предпринимательской деятельности.

3. *Деятельность столовой для организации питания обучающихся разрешается на основании:*

3.1. Наличия примерного меню на 12 дней;

3.2. Ассортимент пищевых продуктов, для организации дополнительного питания;

3.3. Списка запрещенных продуктов;

3.4. Сортировочных журналов продуктов питания;

3.6. Графика генеральной уборки пищеблока;

3.7. Договоров с поставщиками продуктов питания.

4. Распорядок работы столовой составляется с учетом интересов обучающихся и сотрудников образовательного учреждения и утверждается директором.

5. Руководство и управление всей хозяйственной деятельностью столовой осуществляет шеф повар, который назначается и освобождается распоряжением руководителя, организации, осуществляющей питание в школе и действует в пределах своих компетенций и полномочий.

6. Питание обучающихся организуется в учебные дни. Режим питания утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.

7. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляется в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПин 2.4.5.24-09-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7.1. Меню утверждается директором учреждения ежедневно, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

7.2. Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемой классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, которые уведомили о предстоящем пропуске занятий.

7.3. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключенными организатором питания на основании предоставленных Лицензий, Прайс-листов, сертификатов т.д.

8. В образовательном учреждении создается бракеражная комиссия, в состав которой входят: шеф повар, медицинская сестра, педработник, а в их отсутствие дежурный администратор.

9. Запрещается выдача блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале.

10. *Цель деятельности столовой* – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием и буфетной продукцией обучающихся, воспитанников и работников образовательного учреждения в течение учебного года.

11. *Основными принципами организации горячего питания являются:*

11.1. Соответствие энергетической ценности;

11.2. Удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

11.3. Оптимальный режим питания.

12. *Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:*

12.1. Приготовление завтраков, обедов;

12.2. Производство выпечки изделий из теста;

12.3. Изготовление полуфабрикатов;

12.4. Реализация готовой продукции.

13. Для максимального удовлетворения потребностей обучающихся, воспитанников и сотрудников в столовой организован буфет, через который осуществляется реализация полуфабрикатов и готовых изделий.

14. *Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой:*

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

14.2. Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

15. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдела по г.Керчи и Ленинскому району межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575838

Владелец Рыбец Ирина Владимировна

Действителен с 13.09.2021 по 13.09.2022