

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Альметьевская школа № 19 для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Принято на общем собрании
трудоого коллектива школы
протокол № 12 от 23.10. 2015 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы №19
В. П. Чумаков

приказ № 253/А от 27.10.2015 год.

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
и порядке организации питания обучающихся и сотрудников
школы № 19.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», Типового положения об общеобразовательном учреждении, постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», Постановления Кабинета Министров Республики Татарстан от 10 августа 2012 г. № 693 «Об утверждении Стандарта качества государственной услуги по обеспечению хозяйственно-бытового и санитарно-гигиенического обслуживания, питания, досуга, быта и отдыха воспитанников, проживающих в специальных (коррекционных) школах (школах-интернатах), санаторных школах (школах-интернатах), находящихся в ведении Республики Татарстан», Устава школы, Положения об организации работы по охране труда и обеспечению безопасности образовательного процесса.

1.2. В соответствии с Постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 10 августа 2012 г. № 693 «Об утверждении Стандарта качества государственной услуги по обеспечению хозяйственно-бытового и санитарно-гигиенического обслуживания, питания, досуга, быта и отдыха воспитанников, проживающих в специальных (коррекционных) школах (школах-интернатах), санаторных школах (школах-интернатах), находящихся в ведении Республики Татарстан» обеспечиваются в соответствии с действующими нормативами бесплатным горячим питанием, иными мерами социальной поддержки по решению органов государственной власти.

1.3. Настоящее Положение регулирует отношения между Учредителем, общеобразовательными учреждениями, сотрудниками и родителями школьников по вопросам питания детей.

1.4. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

2. Организационные принципы питания школьников и сотрудников

2.1. Питание в Альметьевской школе № 19 может быть организовано как за счет бюджетных средств, внебюджетных средств, так и за счет самостоятельно выращенной продукции на пришкольном производственном участке, подсобном хозяйстве.

2.2. Организация питания осуществляется самостоятельно школой закупка, завоз, заготовка, приготовление пищи специально закрепленными штатами.

2.3. Заготовка продуктов питания осуществляется на основе договоров и контрактов на поставку продовольственных товаров, оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

3. Основными задачами школьной столовой являются:

3.2. Формирование здорового образа жизни.

3.3. Воспитание культурного самосознания.

4. Организация питания в учреждении

4.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08) и примерным 10-дневным меню утвержденным в учреждении.

4.2. Требования к режиму питания обучающихся и сотрудников.
- для обучающихся должно быть организовано двухразовое горячее питание. Посещающие группу продленного дня обеспечиваются по месту учёбы двухразовым горячим питанием: питание обучающихся осуществляется из расчета 109,70 рублей в день на одного человека.
- для сотрудников должно быть организовано одноразовое горячее питание.

4.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления «Роспотребнадзор» г. Альметьевск, Республика Татарстан.

4.4. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.5. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на заместителей по учебно-воспитательной работе начальной школы и 5-9-х классов, определяемого директором школы в установленном порядке, и заведующего производством столовой.

4.6. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

4.7. Организаторы школьного питания, заведующий производством ведут ежедневный учет обучающихся.

4.8. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским работником до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

4.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно шеф-поваром (заведующим производством) школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

5. Положение о школьной столовой.

5.1. Школьная столовая является структурным подразделением школы.

5.2. Столовая запроектирована работающей на сырье, обеденный зал на 80 мест (количество мест некратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 2 посадки.

Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, вес измерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

Производительность столовой-1300 блюд/день, время работы-8 часов, штат столовой - 4 человека.

Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

5.3. В компетенцию руководителя учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- ежедневное утверждение меню;
- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;
- организация общественного контроля за питанием школьников (работа общественной комиссии родительского комитета и т.п.)

5.4. Штаты. Права и обязанности работников школьной столовой.

- Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор учреждения.

- Руководство производством осуществляет зав. производством, которая несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором учреждения, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

- Заведующий производством разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

- а) положение о школьной столовой, правила питания обучающихся и работников учреждения;
- б) планово-отчетную документацию;
- в) технологическую документацию;

- Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом учреждения.

- Трудовые отношения работников школьной столовой и учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

5.5. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное трёхразовое снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение «О школьной столовой и порядке организации питания обучающихся и сотрудников АСКОШ № 19 VIII вида» принято на заседании педагогического совета (Протокол № ___ от «10» октября 2012 года) в связи с началом учебного года.

6.2. Срок действия данного Положения не устанавливается.