

Министерство по физической культуре и спорту Республики Саха (Якутия)  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Саха (Якутия)  
«Чурапчинская республиканская спортивная средняя школа-интернат  
олимпийского резерва им. Д.П. Коркина»

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **О СТОЛОВОЙ И ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения  
Республики Саха (Якутия) «Чурапчинская республиканская спортивная  
средняя школа-интернат олимпийского резерва им. Д.П. Коркина»**



УТВЕРЖДАЮ: \_\_\_\_\_

Гуляев Н.Н.

Директор ГБОУ РС (Я)  
«ЧРССШИОР им. Д.П. Коркина»  
«31» августа 2019 года

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о столовой и обеспечение питанием обучающихся ГБОУ РС (Я) «ЧРССШИОР им. Д.П. Коркина»

Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12. 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст.37, Типовым положением об общеобразовательном учреждении, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 19.03.2001 №196, санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

#### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет структуру и порядок управления столовой в системе образования ГБОУ РС (Я) «ЧРССШИОР им. Д.П. Коркина» (далее школа-интернат) служит правовой, организационно-методической основой ее формирования и организации деятельности.

1.2. Столовая является структурным подразделением в системе образования ГБОУ РС (Я) «ЧРССШИОР им. Д.П. Коркина» и призвано обеспечивать обучающихся и воспитанников интерната горячим питанием с соблюдением санитарно-эпидемиологических, гигиенических и иных требований федерального законодательства. В организационную структуру столовой входят: заведующая столовой, пять поваров, подсобный работник, 3 мойщика посуды, 1 кладовщик на 0,5 ставку; работник принимается на работу и увольняется с работы директором школы- интерната по представлению заведующей с учетом профессиональной подготовки и опытом работы.

#### 2. Задачи структурного подразделения:

2.1. На столовую ГБОУ РС (Я) «ЧРССШИОР им. Д.П. Коркина» возлагаются следующие задачи:

- организация горячего питания обучающихся и воспитанников школы-интерната;
- соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и соблюдение работниками санитарных требований и правил личной гигиены;
- своевременное приобретение, согласно спецификации и заявки, необходимых продуктов питания, осуществление контроля качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, создание условий для хранения запасов продуктов питания.

2.2. Организация горячего питания обучающихся и воспитанников школы-интерната включает:

- составление заявок на необходимые продукты питания, осуществление контроля качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, хранение запасов продуктов питания;
- осуществления контроля работы пищеблока: правильности закладки продуктов в котел и проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд для воспитанников интерната и обучающихся школы-интерната;
- ежедневное составление меню-раскладки (меню-требование) в соответствии с циклическим меню;
- осуществление отпуска готовых блюд с пищеблока в обеденный зал в соответствии с раздаточной ведомостью;
- осуществление внедрения принципов рационального и здорового питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов, сохранения пищевых ценностей продуктов питания при хранении и кулинарной обработке;

2.3. Осуществление контроля санитарного состояния, выполнение правил личной гигиены работниками столовой включает:

- осуществление контроля санитарного состояния, при участии медработника школы-интерната, раздаточных и моечных отделений, инвентаря, посуды, выполнение правил личной гигиены работниками раздаточных;
- выполнение требований государственных санитарно-эпидемиологических правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, а также выполнений предписаний и постановлений должностных лиц, осуществляющих Роспотребнадзор в установленном порядке нормативными правовыми актами Российской Федерации.
- осуществление своевременного прохождения профилактических медицинских осмотров работниками пищеблока.

2.4. Осуществление правильной эксплуатации технологического оборудования и других основных средств, соблюдение правил и норм охраны труда и техники безопасности включает:

- укрепление материально-технической базы пищеблока, своевременное оснащение технологического и холодильного оборудования, его своевременного ремонта и замены;
- обеспечение безопасности эксплуатации технологического оборудования и других основных средств пищеблока, своевременное проведение вводного и первичного инструктажа уполномоченным (ответственным) по охране труда;
- обеспечение выполнения требований правовых актов и нормативно-технических документов по созданию здоровых и безопасных условий труда;
- организация и проведение профилактической работы по предупреждению травматизма, профессиональной и производственно-обусловленной заболеваемости среди работников, обеспечение их средствами индивидуальной защиты.

### **3. Режим питания обучающихся**

3.1. Режим питания обучающихся и воспитанников в столовой школы-интерната осуществляется согласно школьному расписанию и графику питания, утвержденному директором школы-интерната.

3.2. Действие настоящего Положения распространяется на ГБОУ РС (Я) «ЧРССШИОР им. Д.П. Коркина» и устанавливает порядок питания учащихся в школе -интернате.

3.3. Основными задачами организации питания детей в образовательном учреждении являются:

- максимальный охват горячим питанием обучающихся;
- создание условий для его социальной и экономической эффективности;
- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3.4. Настоящее Положение действует в части, не противоречащей Конституции Российской Федерации.

#### **4. Право на питание.**

4.1. Каждый учащийся начальных классов (с 1 по 4 класс) и учащиеся с 5 по 11 классы имеют право на ежедневное получение питания (обед) в течение учебного года в дни и часы работы образовательного учреждения на платной основе.

4.2. Учащиеся, воспитанники интерната, имеют право получать 4-х разовое питание за счет средств бюджета учреждения.

4.3. Учащиеся из многодетных и социально незащищенных семей имеют право на получение бесплатного питания за счет средств бюджета (обед, полдник).

#### **5. Условия и порядок предоставления питания учащимся на бесплатной основе.**

5.1. Бесплатным питанием (завтрак) обеспечиваются все учащиеся начальных классов, находящиеся в списочном составе образовательного учреждения.

5.2. На бесплатной основе питание в образовательном учреждении (обед, полдник) предоставляется учащимся из многодетных и социально незащищенных семей.

5.3. К категории социально незащищенных семей рекомендуется относить следующие семьи:

- детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (законных представителей)
- детей из многодетных семей;
- детей из малообеспеченных семей;
- детей, имеющих родителя – инвалида 1 или 2 группы;
- детей из социально незащищенных семей по решению органа самоуправления образовательного учреждения;
- детей, где ребенка воспитывает 1 родитель в связи с потерей второго родителя;
- детей, которых воспитывает мама-одиночка.

5.4. В целях рационального использования бюджетных средств в случае отсутствия учащихся, имеющих право на бесплатное питание, использовать резервный состав учащихся на данный период.

5.5. Порядок рассмотрения заявлений.

5.5.1. Обеспечение бесплатными завтраками и обедами производится на основании Приказа руководителя образовательного учреждения в пределах бюджетных ассигнований.

5.5.2. Предоставление бесплатного питания обучающихся из льготных категорий семей производится в учебные дни фактического посещения образовательного учреждения.

5.6. Ответственным за питание с определением его функциональных обязанностей является заместитель директора по воспитательной работе.

#### **6. Основные организационные принципы питания.**

6.1. При организации питания необходимо руководствоваться:

Продукты детского питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

6.2. В образовательном учреждении на каждого заявителя формируется дело, в котором подшиваются представленные документы (копии документов). Дела хранятся в образовательном учреждении в течение 3-х лет.

#### **7. Условия и порядок организации питания в школе.**

7.1. В школе в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для приготовления и хранения пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово – технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;

-помещения для хранения продуктов;

-помещение для приема пищи, оснащенное соответствующей мебелью;

-разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска завтраков и обедов, полдников и ужинов порядок оформления заявок (составление списков детей, в т.ч. имеющих право на питание за счет бюджетных средств).

7.2. Ответственность за организацию питания классного коллектива в школе несет классный руководитель, воспитатель, которые:

-обеспечивают организованное посещение столовой обучающихся;

-контролируют вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;

-организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

-ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное и платное питание, согласно списка и журнала посещаемости.

7.3.Администрация школы-интерната организует в обеденном зале дежурство воспитателей, которые обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

7.4.Проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов проводит ежедневно бракеражная комиссия в составе четырех человек: 2 медицинского работника, заведующая столовой и заместитель директора по воспитательной работе школы-интерната.

Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы-интерната на текущий учебный год. Председателем бракеражной комиссии является школьный врач школы-интерната.

Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал, ответственность за ведение которого возлагается на заведующего производством.

7.5.Питание в столовой организуется на основе примерного двадцати четырехдневного меню, согласованного с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Российской Федерации в Чурапчинском улусе.

7.6.Внесение изменений в ежедневное меню согласовывается с руководителем школы-интерната.

## **8. Организация и обеспечение деятельности школьной столовой:**

8.1. Столовая является структурным подразделением системы образования ГБОУ РС (Я) «ЧРССШИОР им. Д.П. Коркина» и в своей деятельности подчиняется директору школы-интерната, находится в оперативном подчинении заведующей, курирующей данную сферу деятельности.

8.2. Руководство столовой осуществляется руководителем структурного подразделения заведующей столовой.

8.3. Руководитель столовой (заведующая):

- осуществляет общее руководство деятельностью столовой в соответствии с целями и задачами, определенными настоящим Положением, на основе принципа единоначалия;

- несет персональную ответственность за выполнение возложенных на работников столовой задач;

- осуществляет контроль работы пищеблока; правильность закладки продукта в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд;

- осуществляет контроль правильности отпуска готовых блюд с пищеблока в обеденный зал в соответствии с раздаточной ведомостью;

- осуществляет расстановку поваров и других работников производства, составляет график выхода поваров на работу, в том числе ведет табель учета рабочего времени;
- организует учет, составление и своевременное предоставление отчетности о производственной деятельности;
- составляет заявки на необходимые продукты питания, согласно спецификации отпуска товаров, осуществляет контроль качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- вносит предложения администрации школы-интерната по изменению структуры и штатного расписания столовой о назначении работников на должность;
- в установленном порядке вносит предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой;
- разрабатывает и осуществляет мероприятия, направленные на совершенствования организации деятельности столовой;
- обеспечивает соблюдение работниками столовой трудовых и иных требований, установленных регламентными документами;
- разрабатывает нормативную документацию по производственной деятельности и противопожарной безопасности.

## **9. Права и обязанности работников столовой:**

9.1. Работники столовой в пределах своей компетенции имеют право:

- присутствовать на совещаниях, заседаниях администрации по рассмотрению вопросов организации горячего питания учащихся и воспитанников интерната и вносит предложения по данному вопросу;
- руководитель имеет право вести переговоры с партнерами школы по техническому обслуживанию оборудования, по поставке продуктов питания для организации горячего питания в школе-интернате;
- вносить предложения по совершенствованию работы младшего обслуживающего персонала и технического обслуживания столовой.

9.1.2. Своей профессиональной деятельностью работники столовой обязаны:

- рассматривать вопросы и принимать решения строго в границах своей профессиональной компетенции;
- ежедневно составлять меню-требования в соответствии с циклическим меню;
- соблюдать технологию приготовления пищи, обращать особое внимание на качество и безопасность пищевых продуктов, их пищевую ценность, в том числе использование пищевых продуктов, обогащенные витаминами и минеральными веществами;
- правильно осуществлять эксплуатацию технологического оборудования и других основных средств пищеблока, соблюдать правила и нормы охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены;
- своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
- соблюдать морально-правовые формы профессионального общения, выполнять требования производственной и трудовой дисциплины, противопожарной безопасности;
- своевременно осуществлять правильность и эффективность расходования финансовых и материальных средств, необходимых для организации горячего питания детей;
- организовать учет и своевременно предоставлять отчет о производственной деятельности.

## **9.2. Работники столовой несут ответственность:**

9.2.1. За неисполнение или недолжное исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка школы-интерната, законных распоряжений директора школы-интерната и иных локальных нормативных актов, должностных инструкций, в том числе за не использование прав, предоставленных настоящим Положением, а также принятие управленческих решений, повлекших дезорганизацию учебно-образовательного процесса и режима питания согласно расписания занятий. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

9.2.2.3а нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил организации производственной деятельности в столовой заведующая привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством.

9.2.3. За виновное причинение школе-интернату или участникам образовательного процесса ущерба (в том числе морального) в связи с исполнением (или неисполнением) своих должностных обязанностей, а также неисполнение прав предусмотренных настоящим Положением, шеф-повар несет материальную ответственность в порядке и пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

## **10. Взаимоотношения.**

10.1. Деятельность столовой осуществляется во взаимодействии с администрацией, педагогами и другими работниками школы-интерната, представителями всех структур субъектов, связанных с поставкой продуктов питания, правильной эксплуатацией оборудования и других основных средств, соблюдения работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены.

Столовая осуществляет деятельность, направленную на эффективное функционирование и в установленном порядке представляет интересы структурного подразделения во взаимоотношениях с иными субъектами правовых отношений по вопросам своей компетенции.

10.2. Работники столовой работают в режиме ненормированного рабочего дня, по графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей недели и утвержденному директором школы-интерната.

10.3. Получают от директора школы-интерната информацию нормативно-правового характера, знакомятся под роспись с соответствующими документами.

10.4. Систематически обмениваются информацией по вопросам, входящим компетенцию с заведующей и директором школы-интерната.