ПОЛОЖЕНИЕ

 о предприятии питания (школьной столовой) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Свердловской области «Карпинская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»

Положение о школьной столовой разработано в соответствии с нормативными документами:

* Федеральный закон от 29.12.2012г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» глава 4 статья 37.
* СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
* МР 2.4.5.0107-15 Методические рекомендации «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»
* СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава ГБОУ СО «Карпинская школа-интернат».

1.2. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.

1.3. Деятельность столовой как предприятия общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.1992г. за № 1813.

1.4. В столовой школы применяется:

 Самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными завтраками, обедами.

1.5. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание обучающихся.

1.6. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.7 Объёмно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН и технологического режима.

 2. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ ГБОУ СО «Карпинская школа-интернат»

2.1. Своевременное обеспечение качественным и безопасным питанием учащихся и сотрудников школы.

 3. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ ГБОУ СО «Карпинская школа-интернат»

 Приготовление пищи, обеспечивающей качественное и безопасное питание обучающихся.

 4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных средств возлагается на директора школы.

4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующую производством.

4.3. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора.

4.4. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям до её приема детьми ежедневно осуществляется медицинским работником, в его отсутствие бракеражной комиссией.

4.5. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

 5. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Для обучающихся в школе-интернате организовано питание:

для приходящих детей – 2х разовое (завтрак и обед)

для детей группы интерната – 5 разовое (СанПиН 2.4.5.2409-08 п.6.8.)

5.2. Организация питания и рацион обучающихся согласуется с органами ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в свердловской области в г. Североуральск, г. Ивдель, г. Краснотурьинск и г. Карпинск».

5.3. При организации питания следует руководствоваться 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 рационального питания обучающихся в школе.

5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Североуральск, г. Ивдель, г. Краснотурьинск и г. Карпинск»

5.5. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:

* фляжное, бочковое, не пастеризованное 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 минут до готовности);
* молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
* зеленый горошек и кукурузу консервированную без термической обработки;
* макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмаки из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
* напитки, морсы без термической обработки, квас;
* грибы;
* макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
* пирожные и торты кремовые;
* жаренные во фритюре пирожки, пончики;
* неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

6. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

6.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

6.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на инженера по ТБ школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, лабораторных исследований, сведения о перенесённых инфекционных заболеваниях, отметка о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

6.3.Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

* приходить на работу в чистой одежде и обуви;
* оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
* коротко стричь ногти;
* перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, обработать антисептиком;
* сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника.

 Сотрудникам пищеблока не разрешается:

* при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодежду булавками;
* принимать пищу, курить на рабочем месте.

 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

По адресу: пер. Школьный, д3

7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

7.2. Столовая размещена в здании школы на первом этаже и состоит из:

* обеденного зала на 72 посадочных мест, что соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 п.2.8.

7.3. Помещения специально приспособленные. В состав производственных помещений входят:

* горячий цех;
* мясо-рыбный цех;
* овощной цех первичной обработки овощей;
* овощной цех вторичной обработки овощей;
* мучной цех;
* хлебный цех.

В группу складских и подсобных помещений входят:

* склад сухих продуктов;
* склад для овощей;
* склад холодильники;
* моечные кухонной и столовой посуды;
* сан.узел.

Помещения столовой имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Зал для потребителей освещается естественным и искусственным светом.

7.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием в достаточном объеме.

По адресу: ул. Мира, д 99

7.1.Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

7.2. Столовая размещена в здании школы на первом этаже и состоит из:

* Обеденного зала на 160 посадочых мест, что соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 п.2.8.

7.3. Помещение специально приспособленные. В состав производственных помещений входят:

* горячий цех;
* мясо-рыбный цех;
* овощной цех.

В группу складских и подсобных помещений:

* склад сухих продуктов;
* склад для овощей;
* склад холодильники;
* моечные кухонной и столовой посуды;
* гардеробная для сотрудников;
* сан.узел.

Помещения столовой имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Зал для потребителей освещается естественным и искусственным светом.

7.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием в достаточном объёме.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

8.1. Штат столовой:

* шеф повар – 1;
* повар – 4;
* мойщица посуды – 2;
* кухонный рабочий – 3.

8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в две смены.

8.3. Завоз продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.