

РАССМОТРЕНО  
на заседании Педагогического Совета  
ГБОУ Республики Марий Эл  
«Русскошойская школа-интернат»  
Протокол № 3 от «11» 09 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:  
директор ГБОУ Республики Марий Эл  
«Русскошойская школа-интернат»  
И.А.Деревянных  
\_\_\_\_\_ 2023г.



## ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой ГБОУ Республики Марий Эл «Русскошойская школа-интернат»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановления Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Постановление от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Уставом ГБОУ Республики Марий Эл «Русскошойская школа-интернат» (далее – школа-интернат).

1.2. Настоящее Положение определяет структуру и порядок управления столовой школы-интернат, служит правовой и организационно-методической основой её формирования и организации деятельности.

1.3. Столовая является структурным подразделением школы-интерната и призвано обеспечивать обучающихся и воспитанников школы-интерната горячим питанием с соблюдением санитарно-эпидемиологических, гигиенических и иных требований федерального законодательства. Столовая подчиняется директору школы-интерната, находится в оперативном подчинении шеф-повара. В организационную структуру столовой входят: шеф-повар, два повара, кухонный работник, заведующий складом.

1.4. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы-интерната, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы-интерната.

1.5. Школьная столовая размещается в здании школы-интерната. Для питания обучающихся и воспитанников, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.6. Школьная столовая предназначена для организации питания обучающихся и воспитанников в соответствии с графиком работы школы-интерната согласно

школьному расписанию и графику питания, утвержденному директором школы-интерната.

1.7. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием. Уставом школы-интерната и настоящим Положением.

## **2. Основные задачи**

2.1. Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 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 поступлении на пищеблок;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся**

3.1. Директор школы-интерната:

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета школы-интерната.

3.2. Ответственный за организацию питания /старший воспитатель:

- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- составляет график дежурства по столовой;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученного обучающимися питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания, координирует и контролирует работу столовой.

### 3.3. Медицинские работники:

- контролируют работу согласно Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", особенности организации общественного питания детей в общеобразовательных учреждениях;

- утверждают список обучающихся не переносящих молоко, продукты питания и имеющие аллергические реакции на лекарственные средства.

составляют двухнедельное меню, технологические карты;

- снимают пробы на качество приготовляемой пищи.

### 3.4. Заведующий складом (калькулятор):

- выполняет на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания;

- рассчитывает необходимое количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

- составляет меню, составляет на основе заявок заведующего производством (шеф-повара) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

### 3.5. Заведующая производством (шеф-повар):

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;

- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;

- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;

- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы-интерната;

- совместно с ответственным за организацию питания обучающихся разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца.

### 3.6. Классные руководители и воспитатели:

- ежедневно предоставляют старшему воспитателю сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

- ставят детей на питание и ведут табель питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на

обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

### 3.7. Родители (законные представители) обучающихся:

• обязуются своевременно сообщать классному руководителю или воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе-интернате, а также предупреждать классного руководителя или воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся.

### 3.8. Обучающиеся:

- имеют право получать питание согласно утверждённому меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны выполнять указания дежурных по столовой;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

При организации работы на базе школы-интерната оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы-интерната, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы-интерната.

Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по школе учителей или воспитателей. Дежурные учителя или воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

## **4. Права и ответственность работников столовой**

### 4.1. Работники школьной столовой несут ответственность за:

- качество приготовления пищи;
- соблюдение санитарных норм и правил;
- выполнение правил внутреннего трудового распорядка;
- соблюдение необходимых условий охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности;
- сохранность, размещение и хранение оборудования;
- соблюдение режима работы в соответствии с утвержденным графиком.
- своевременность прохождения медицинского осмотра и санитарно-гигиенической подготовки.

#### 4.2. Работники школьной столовой имеют право:

- запрашивать от администрации школы моющие средства, спецодежду, инвентарь и их своевременное списание;
- выносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению условий труда;
- знакомиться с документами, определяющими права и обязанности работника по занимаемой должности;
- повышать квалификацию.

### 5. Документация

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные);

- положение о школьной столовой;
- положение об организации питания обучающихся;
- положение о бракеражной комиссии;
- приказы;
- график питания обучающихся;
- график дежурства;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

### 6. Заключительные предложения

#### 6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся;
- на школьном сайте выставлена нормативная документация по организации питания, примерное меню, ежедневное меню и другая ознакомительная информация для в разделе «Организация питания».