

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области «Таганрогская санаторная школа-интернат»

ПРИНЯТО:  
Общим собранием  
протокол от 15 октября 2015г. № 2

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГКОУ РО  
«Таганрогская санаторная школа – интернат»  
от 16 октября 2015г. № 198

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И РАБОТЫ  
ПИЩЕБЛОКА**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение регулирует вопросы: организация процесса питания, деятельность столовой в целом, ее работников, сотрудничество с поставщиками, контроль за организацией питания.

1.2. Положение составлено на основе документов:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Постановление Правительства Ростовской области от 03.08.2012г. № 726 «О предоставлении мер социальной поддержки детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области»;
- Областного закона от 22.10.2004 № 165-ЗС «О социальной поддержке детства в Ростовской области», статей 19, 20 Областного закона от 22.10.2004 № 184-ЗС «Об образовании в Ростовской области».

**2. Режим питания.**

2.1. Питание всех обучающихся школы-интерната проводится одновременно в помещении столовой учреждения.

2.2. Утвердить следующий график питания воспитанников

Завтрак	7-30- 7-50
2-ой завтрак	10-35-10-45
Обед	13-30- 14-00
Полдник	17-20- 17-30
Ужин	19-30-20-00

2.3. Воспитанники посещают столовую только вместе с педагогом (учителем, воспитателем). Входят в столовую только в сменной обуви и без верхней одежды, к чему их приучают классные руководители и воспитатели,

работающие с классом. Группы заходят все вместе и занимают отведенные для них места.

2.4. За 10-15 минут в столовую приходит дежурные и накрывают на столы. После приема пищи дежурные убирают посуду, моют столы. За организацию дежурства уч-ся в столовой несет ответственность дежурный воспитатель.

3. Кадровое обеспечение процесса питания.

3.1. Ответственным за качественное и своевременное питание детей, соответствие процесса организации питания санитарным нормам является шеф-повар, ей подчиняются: повар, рабочая по кухни и кладовщик. Шеф-повар напрямую подчиняются директору.

3.2. Ответственным за контроль соответствия организации питания санитарным нормам является шеф-повар.

3.3. Шеф-поваром назначается работник, обладающий высоким уровнем ответственности и организаторскими способностями.

3.4. Поварами назначаются работники, имеющие специальное образование, и опыт работы в общепите.

3.5. Работники столовой и пищеблока обязаны:

- строго соблюдать санитарно-гигиенические нормы, записанные в документах, которые указаны в п.1.2. данного Положения;

- строго соблюдать правила личной гигиены;

- строго соблюдать нормы, указанные шеф-поваром в меню;

- беречь и аккуратно относиться к оборудованию пищеблока (технике, мебели, посуде);

- соблюдать технологические требования к процессу приготовления пищи;

- кладовщик должен контролировать при визуальном осмотре качество продуктов, строго относиться к наличию сопровождающих документов, требовать их от поставщиков, не принимать продукты без документов;

- соблюдать требования хранения продуктов, иметь на каждый вид нефасованных и без тары (банки) продуктов ярлыки с указанием наименования изготовителя и даты выпуска, требовать от поставщиков ксерокопии санитарных книжек на водителей (экспедиторов) и медицинское заключение на автомобили;

- шеф-повар должна строго контролировать соблюдение работниками пищеблока санитарно-гигиенических норм в соответствии с требованиями СанПин,

- шеф-повар несет ответственность за качественную организацию питания, соответствующую нормам СанПин, контролирует соблюдение работниками правил личной гигиены, качества мытья посуды, условия ее хранения, качество уборки пищеблока;

- шеф-повар следит за состоянием оборудования и своевременно принимает меры к его ремонту, осуществляет контроль за аккуратным отношением работников пищеблока к техническому и др. оборудованию;

- шеф-повар проводит инструктаж по технике безопасности, охране труда, по правилам приготовления пищи;

- повара несут ответственность за качество пищи, чистоту в пищеблоке;

### 3.6. Работники пищеблока имеют право:

- на все льготы, заложенные в локальных актах школы-интерната (доплаты, премии, дополнительные выходные дни), которые не противоречат федеральным и региональным законам;

- право на защиту собственной чести и достоинства, на вежливое отношение со стороны остальных членов коллектива и комиссии общественного контроля;

- имеют право на дополнительные выходные в каникулы при наличии переработки.

## 4. Организация процесса питания.

4.1. Диетсестра составляет меню-требование и ежедневное меню, подписанное директором и зав. производством, выставляет на планшете в столовой на всеобщее обозрение. Она же отвечает за меню, соответствие ежедневного меню десятидневному, утвержденному Роспотребнадзором. Разрешаются некоторые отступления от 10-ти дневного меню в зависимости от финансовых средств и наличия продуктов. Диетсестра обязана при составлении меню соблюдать нормы расхода продуктов, учитывать проценты выхода готового продукта, нормированное соотношение жиров, белков, углеводов, количество килокалорий в пище;

Диетсестра ведет бракеражный журнал готовой продукции, контролирует качество пищи путем снятия первых проб блюд из общих емкостей, следит за наличием контрольных проб, их правильное хранение.

4.2. Кладовщик заказывает продукты за 1-2 дня у поставщиков по меню требованию и выдает продукты повару 1 раз в день строго по нормам. Оставшиеся продукты хранит по правилам.

4.3. Кладовщик при приеме продуктов от поставщика требует:

- сертификаты на все продукты

- 1 раз в год или по окончании срока действия (ксерокопии с синей печатью поставщика), при этом контролирует наименование изготовителя на сертификате и ярлыках (коробках, пакетах) с продуктами (Декларация соответствует сертификатам);

- удостоверения качества ко всем продуктам одной и той же партии с указанием срока годности и наименование изготовителя (ксерокопии подлинности подтверждаются синей печатью поставщика);

- ветеринарные справки (ксерокопии с синей печатью поставщика) на сырые виды продуктов: яйца, рыбу, кур, мясо (без вет.справки продукты не принимаются).

4.4. Кладовщик и диетсестра регулярно 1 раза в неделю должны консультироваться с бухгалтером на предмет расходования и наличия финансовых средств на питание. Бухгалтер обязан строго следить за расходованием финансовых средств в соответствии с годовой, квартальной, месячной, недельной и ежедневной сметой и нормами финансирования.

Бухгалтер должен предотвращать как перерасход, так и неполный расход финансовых средств.

4.5. Шеф-повар должна использовать все продукты до грамма в соответствии с меню, все порции выдаются детям.

4.6. За количество порций ответственность несет ответственный за питание, назначаемый приказом директора из числа работников школы-интерната. Ответственный за питание каждый день обходит классы и группы и собирает информацию о количестве детей, передает информацию шеф-повару, которая выдает порции строго в соответствии с информацией о количестве, полученной от ответственного за питание.

4.7. Шеф-повар строго следит, чтобы все порции соответствовали нормам выхода готовой продукции, указанным в ежедневном меню.

4.8. Учителя и воспитатели, сопровождающие детей в столовую, следят за тем, чтобы дети соблюдали санитарно-гигиенические нормы: мыли руки, организовано себя вели.

5. Контроль за процессом питания.

5.1. За контроль качества пищи отвечает дежурная медсестра, снимающая первую пробу, которая имеет право не допускать к раздаче блюда с низким качеством и несоответствующие по качеству и весу меню.

5.2. За качеством и нормами следит ответственный за питание. Он периодически присутствует при закладке продуктов в соответствии с меню, докладывает директору о качестве пищи.

5.3. Контроль за питанием осуществляет группа общественного контроля, выбранная из числа работников школы, которая может присутствовать при закладке продуктов, проверять вес. Все вышеперечисленные проблемы (недостатки) сначала обговаривать с шеф-поваром и медицинской сестрой, но обязательно информировать о них директора школы-интерната.

5.4. Шеф-повар, диетсестра и отв. за питанием проводят исследование спроса и стараются учитывать при приготовлении пищи интересы детей.

5.5. Контроль за состоянием технического оборудования, мебели, посуды осуществляет шеф-повар школы-интерната.