

# ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ «ОСМАЕВА ПЕТИМАТ ИМРАНОВНА»

## ПРИНЯТО

на педагогическом совете

 /Умарова Р.С. секретарь ПС/

Протокол № 1 от « 30 » 08, 2019г.

## УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

ИП «Осмаева Петимат Имрановна»

 Осмаева П.И./

Приказ № \_\_\_\_\_ от « 30 » 08 2019г.



## Положение о столовой ИП «Осмаева Петимат Имрановна» и порядке организации питания обучающихся.

### 1. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано на основе Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 ст.37 п.1,2, ст.41 п.2 Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 г. № 53-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

1.2 Настоящее Положение определяет механизм организации питания обучающихся ИП «Осмаева Петимат Имрановна»; объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутренне устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 и технологическим режимом.

1.3 Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

### 2. Основные задачи и принципы.

2.1 Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся .

2.2 Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.3. Удовлетворение физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах.

2.4 Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.5 Повышение качества питания.

- 2.6. Организация обслуживания горячим питанием.
- 2.7 Совершенствование организации обслуживания обучающихся .
- 2.8 Укрепление материально-технической базы столовой.
- 2.9 Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

### **3. Управление, штаты.**

- 3.1 Столовая является структурным подразделением ИП «Осмаева Петимат Имрановна»
- 3.2 Общее руководство деятельностью столовой осуществляет ИП «Осмаева Петимат Имрановна» .
- 3.3 Сотрудники столовой входят в штатное расписание, назначаются и освобождаются от должности ИП «Осмаева Петимат Имрановна» .
- 3.4. Руководство осуществляет шеф-повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и ИП «Осмаева Петимат Имрановна», обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором.
- 3.5 К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр.

### **4. Организация питания столовой гимназии.**

- 4.1 Столовая ИП «Осмаева Петимат Имрановна» относится к столовой открытого типа, обеспечивает питание всех обучающихся. По характеру организации производства столовая работает только на сырье.
- 4.2 Питание обучающихся в ИП «Осмаева Петимат Имрановна» осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего образования (СанПин 2.4.5.2409-08)»
- 4.3 Требования к режиму питания обучающихся.
  - Для обучающихся должно быть организовано двухразовое горячее питание.
- 4.4 О случаях появления в ИП «Осмаева Петимат Имрановна» пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется республиканский отдел управления «Роспотребнадзора».
- 4.5 В ИП «Осмаева Петимат Имрановна» приказом назначается ответственный, осуществляющий контроль:
  - за посещением столовой обучающимися;
  - за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- 4.6 Обучающиеся ИП «Осмаева Петимат Имрановна» питаются по классам согласно графику, утвержденному директором. Контроль за посещением столовой возлагается на заместителя директора по воспитательной работе и шеф-повара.

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

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

4.9 Шеф-повар осуществляет контроль за:

- своевременной доставкой продовольственных товаров;
- обеспечением соблюдения сроков и условий хранения, реализации продуктов, установленных санитарными нормами;
- соблюдением технологий приготовления блюд, норм вложения сырья, соблюдением рецептур;
- шеф-повар в установленном порядке информирует территориальный центр «Роспотребнадзора» о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся.

### **1. Ответственность.**

5.1 ИП «Осмаева Петимат Имрановна» несет ответственность за качество организации обслуживания столовой.

5.2 Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших средств возлагается на шеф-повара.

5.3 Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию закупа продуктов питания оптом возлагается на шеф-повара столовой ИП «Осмаева Петимат Имрановна».

5.4 Контроль за посещением столовой обучающимися возлагается на классных руководителей и заместителя директора по воспитательной работе, курирующего вопросы укрепления здоровья участников образовательного процесса.

5.5 Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции для ее приема детьми ежедневно осуществляется медицинским работником.

### **6. Права и обязанности работников столовой ИП «Осмаева Петимат Имрановна»**

6.1 Работники столовой обязаны:

6.1.1 обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся гимназии;

6.1.2 информировать обучающихся и работников гимназии о ежедневном рационе блюд;

6.1.3 обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;

6.1.4 обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

6.1.5 обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой гимназии;

- 6.1.6 отчитываться в установленном порядке перед директором гимназии;
- 6.1.7 приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- 6.1.8 коротко стричь ногти;
- 6.1.9 перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
- 6.1.10 сообщать о всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.
- 6.2 Работникам столовой гимназии запрещается:
- 6.2.1 при приготовлении блюд носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками, быть без головного убора;
- 6.2.2 курить на рабочем месте;
- 6.3 Работники столовой гимназии имеют право в пределах своей компетенции:
- 6.3.1 защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- 6.3.2 требовать от директора гимназии содействия в исполнении должностных обязанностей;
- 6.3.3 знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;
- 6.3.4 получать от руководителей и специалистов гимназии информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- 6.3.5 на конфиденциальность дисциплинарного расследования.

### **7. Характеристика столовой.**

- 7.1 Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.
- 7.2 Столовая размещена в здании ИП «Осмаева Петимат Имрановна» на первом этаже и состоит из обеденного зала на 60 посадочных мест, варочного цеха.
- 7.3 Помещения столовой оснащены необходимым инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники. Время работы – 8 часов.
- 7.4 Компетенция ИП «Осмаева Петимат Имрановна» по организации столовой:
- еженедельное утверждение меню;
  - комплектование столовой ИП «Осмаева Петимат Имрановна» профессиональными кадрами;
  - контроль за производственной базой пищеблока столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
  - контроль за соблюдением требований СанПиН;
  - обеспечение прохождения медицинских осмотров работниками столовой;
  - обеспечение столовой ИП «Осмаева Петимат Имрановна» достаточным количеством посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, кухонно-разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
  - заключение договоров на поставку продуктов питания;
  - ежемесячный анализ деятельности столовой.

### **8. Контроль.**

Администрация ИП «Осмаева Петимат Имрановна» и медицинский работник осуществляют контроль:

- 8.1 за санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием оборудования, инвентаря, посуды;
- 8.2 за устранением предписаний по организации питания;
- 8.3 за соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой;
- 8.4. условием транспортировки и хранения продуктов;
- 8.5. соблюдением ИП «Осмаева Петимат Имрановна» требований законодательных и иных нормативно-правовых актов по вопросам в области организации питания;
- 8.6 за выполнением производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.
- 8.7 санитарным режимом мытья инвентаря и посуды;
- 8.8 своевременности прохождения санитарного минимума персоналом столовой;
- 8.9 за органолептической оценкой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с «Росэпиднадзором» меню. Контроль за качеством питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися, ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая ИП «Осмаева Петимат Имрановна» в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинского работника;
- 8.10 охватом горячим питанием обучающихся;
- 8.11 за укреплением материально-технической базы столовой, улучшением организации обслуживания обучающихся ИП «Осмаева Петимат Имрановна».

## **9. Прекращение деятельности**

- 9.1 Деятельность столовой в рамках ИП «Осмаева Петимат Имрановна» прекращается приказом ИП «Осмаева Петимат Имрановна».