

Принято:

Решение педагогического совета
школы-интерната
Протокол № 1 от 07.11.18 г.

Утверждаю:

Директор КГБОУ «Петровская
общеобразовательная школа-интернат»
08.11.18 №3071 Комарова О.Л.



ПОЛОЖЕНИЕ

О СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ

КГБОУ «ПЕТРОВСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

I. Общие положения.

- 1.1. Столовая является структурным подразделением школы-интерната.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации, Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей», Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №272 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Постановлением Главного 15 августа 2013 г. государственного санитарного врача РФ № 45 от 23.07.2008 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08» и Приложения к Постановлению «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Устава школы-интерната.
- 1.3. Финансово-хозяйственная деятельность осуществляется в рамках деятельности школы-интерната.
- 1.4. Организация и рацион питания учащихся подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации сбалансированного питания обучающихся, воспитанников.

II. Цель и принципы деятельности структурного подразделения.

- 2.1. Цель деятельности столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием участников образовательного процесса в течение учебного года.
- 2.2. Основные принципы организации рационального, сбалансированного горячего питания предусматривают:

- Соответствие калорийности рациона возрастным физическим потребностям детей и подростков, адекватная энергетическая ценность рационов соответствующая энергозатратам обучающихся, воспитанников;
- Обеспечение в рационе определенного соотношения (сбалансированности) основных пищевых веществ, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- Восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании обучающихся, воспитанников за счет корректировки рецептур и использования обогащенных продуктов;
- Максимальное разнообразие рациона через использование ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки при сохранении пищевой ценности;
- Исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей;
- Соблюдение оптимального режима питания и правильного распределения суточного рациона по отдельным приемам пищи в течение дня;
- Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

III. Организация деятельности структурного подразделения

- 3.1. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с заключенными договорами.
- 3.2. Столовая предоставляет завтраки, обеды, полдники, ужины
- 3.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы школы-интерната, а также графика, утвержденного директором.
- 3.5. Время работы столовой с 7.30 до 19.00
- 3.6. Количество посадочных мест в столовой образовательного учреждения – 60.
- 3.7. Ежедневное меню утверждается ответственным за организацию питания в школе-интернате, директором, медицинским работником.
- 3.8. Классные руководители, воспитатели, сопровождают обучающихся, воспитанников и контролируют их питание.

3.9. Приказом директора ежегодно в школе-интернате создается комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала. В состав комиссии могут входить представители:

- педагогов;
- администрации;
- родители обучающихся, воспитанников;
- медицинский работник.

3.10. Руководитель структурного подразделения и медицинский работник наряду с администрацией несет ответственность за соблюдением санитарно-гигиенических норм, режимом и качеством питания обучающихся, воспитанников.

IV. Управление и руководство.

4.1 Структурное подразделение возглавляет руководитель подразделения, назначаемый на должность и освобождаемый от должности приказом директора школы-интерната.

4.2 Штатная численность работников структурного подразделения утверждается директором школы-интерната по согласованию с его руководителем, в количестве не менее 5 человек.

4.3 Руководитель структурного подразделения:

- несет персональную ответственность за выполнение возложенных на подразделение задач и осуществление им своих функций;
- осуществляет оперативное руководство деятельностью подразделения в пределах своей компетенции принимает решения и вносит предложения директору школы-интерната по изданию приказов по основной деятельности;
- планирует, организует и контролирует всю работу подразделения, отвечает за качество и эффективность работы;
- осуществляет подбор работников для столовой, отвечает за уровень их квалификации;
- несет ответственность за жизнь и здоровье работников, за соблюдение ими норм охраны труда и техники безопасности;
- разрабатывает инструкции по охране труда для работников на рабочем месте, при работе на технологическом оборудовании;
- обеспечивает выполнение санитарно-гигиенических и противопожарных требований;
- является материально-ответственным лицом;
- осуществляет закупку продуктов питания, обеспечивает их учет, хранение и движение;
- несет ответственность за качество приобретаемых продуктов питания, сроки их реализации, наличие сопроводительной документации;

4.4. Руководитель структурного подразделения совместно с мед.сестрой:

- составляет меню на основании имеющихся калькуляционных раскладок, циклического меню, нормативных документов;
- определяет набор необходимых для приготовления пищи продуктов с учётом количества питающихся в соответствии с поданной заявкой и утвержденным меню;
- оформляет отчетно-финансовую документацию;

V. Финансово-хозяйственная деятельность.

5.1 Подразделение в своей хозяйственной деятельности и вопросах оплаты труда руководствуется законодательством РФ. Финансово-хозяйственная деятельность направлена на реализацию целей и задач, предусмотренных данным Положением.

5.2 Работники подразделения обязаны эффективно распоряжаться закрепленным за ним имуществом: технологическим оборудованием, инвентарем, мебелью, помещениями, поддерживать порядок и создавать уют в закрепленных помещениях;

5.3 Бухгалтерский учет операций по питанию:

5.3.1 Учет продуктов питания должен обеспечить полную сохранность продуктов и тары во время их приема, хранения, отпуска и списания.

5.3.2 Аналитический учет продуктов питания ведет бухгалтерия в оборотных ведомостях по наименованиям и количеству.

Положение действует до принятия нового.