

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГИМНАЗИЯ № 14»

ПРИНЯТО

Советом Гимназии
Протокол № 01
от « 09 » 09 2013г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ «Гимназия № 14»
М.В. Хаджиева М.В. Хаджиева
Приказ № 29
от « 10 » 09 2013г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ
ГБОУ «ГИМНАЗИЯ № 14»**

Грозный 2013г.

1. Общее положение

1.1. Организация питания в столовой Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 14» является структурным подразделением гимназии, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников гимназии. Для хранения и приготовления пищи в гимназии выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Деятельность организация питания в столовой гимназии отражается в Уставе «Гимназия № 14».

1.3. Организация питания в столовой гимназии руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации и Президента Чеченской Республики, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом общеобразовательного учреждения, положением о столовой гимназии утвержденным директором гимназии.

1.4. Гимназия несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания столовой гимназии.

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

1.6. Предоставление горячего питания обучающимся, воспитанникам гимназии осуществляется на основании договора с родителями (законными представителями).

2. Предмет, цель и принципы деятельности

2.1. Цель деятельности организация питания в столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся, воспитанников и работников гимназии в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

2.3. Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление обедов, полдников;

- производство выпечки изделий из теста;
- организация мероприятий и обслуживание праздников в гимназии.

2.4. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- Предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- Предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

Время работы столовой с 8.00 до 18.00 час.

2.5. Питание обучающихся организуется за счет средств республиканского бюджета и родительской платы.

2.6. Количество посадочных мест, в столовой гимназии – 200.

3. Организация деятельности

3.1. Горячее питание получают участники образовательного процесса.

3.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагеря дневного пребывания и спортивно – оздоровительные кружки и секции в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

3.3. Организация питания в столовая предоставляет обед, полдник.

3.4. Время получения обучающимися, воспитанниками гимназии горячего питания зависит от распорядка работы гимназии, графика, утвержденного директором гимназии.

3.5. Ежедневное меню утверждается директором гимназии.

3.6. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором гимназии. Классные руководители (учителя – предметники) и воспитатели групп продленного дня сопровождают обучающихся, воспитанников и контролируют прием ими пищи.

3.7. Ежедневный учет обучающихся, воспитанников, получающих питание по гимназии, ведет заведующий производством. По окончании месяца он представляет отчет главному бухгалтеру о фактическом получении питания.

3.8. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в гимназии создается бракеражная 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, родительского комитета, медицинского работника.

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора гимназии.

3.9. Медицинская сестра в соответствии с Типовым положением об общеобразовательном учреждении, утвержденном постановлением Правительства, и уставом гимназии наряду с администрацией и педагогическими работниками гимназии несет ответственность за соблюдением санитарно – гигиенических норм, режимом и качеством питания обучающихся, воспитанников.

3.10. Для обеспечения своевременного получения горячего питания учащимися гимназии, накрытия столов, соблюдения гигиенического состояния зала столовой гимназии, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных директором, принимаются работники столовой.

4. Управление столовой

4.1. Управление столовой, как структурного подразделения гимназии, осуществляется в соответствии с уставом и настоящим положением.

4.2. Общее руководство столовой осуществляет директор гимназии.

4.3. Взаимоотношения работников столовой гимназии, возникающие на основе трудового договора, регулируются трудовым законодательством РФ. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять устав гимназии, настоящее положение, иные локальные акты.

4.4. Руководство структурным подразделением осуществляет принятый директором гимназии заведующий производством.

4.5. Заведующий производством осуществляет контроль:

- за качеством и своевременной доставкой поставляемого в столовую сырья;
- за ведением отчетности;
- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за соблюдением норм вложения сырья, рецептур;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима;
- за своевременным пополнением МТБ столовой;
- за осуществлением финансово-хозяйственной деятельности;
- за соблюдением законодательства и исполнением приказов по гимназии;

5. Ответственность

5.1. Директор гимназии несет ответственность:

- за деятельность организации питания в столовой;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещения;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой торгово-технологическим оборудованием в соответствии с нормативами;

5.2. Заведующий производством является материально – ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за организацию горячего питания;
- за состояние помещений столовой (освещение, наличие горячей и холодной воды);
- за своевременное оформление документов по организации питания обучающихся, воспитанников;
- за целевое использование бюджетных средств;
- за прием и увольнение работников столовой;
- за укомплектование квалифицированными кадрами;
- за финансово–хозяйственную деятельность столовой;
- за осуществление мероприятий по дальнейшему развитию деятельности столовой.
- за качество блюд и изделий, за сроки реализуемой продукции, за условия хранения продукции;
- за соблюдение санитарно – гигиенических норм;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за содержание помещений, оборудования, обеспечение спецодеждой работников столовой;
- за ведение правоустанавливающей отчетности;
- за информацию об оказываемых столовой услугах;
- за ведение еженедельного товарного отчета.

6. Контроль за деятельностью столовой

6.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно – гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

6.2. Контроль за качеством питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися, ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая руководителем гимназии на 1 год в состав входит 4 человека – это представители администрации, родительской общественности, социальный педагог, медицинский работник гимназии.

7. Прекращение деятельности

7.1. Деятельность столовой в рамках гимназии прекращается приказом директора гимназии.