

Утверждаю
Директор ГБОУ КК
«ДШИИ и КК им В.Г. Захарченко»
«04» сентября 2024 г.
И.А. Албанов



ПОЛОЖЕНИЕ О Столовой ГБОУ КК «ДШИИ и КК им. В.Г. Захарченко»

1. Общие положения

1.1. Столовая является структурным подразделением, находящийся в подчинении директора ГБОУ КК «ДШИИ и КК им. В.Г. Захарченко» (далее – Учреждение).

1.2. Основной целью деятельности Столовой является организация бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи.

1.3. В своей деятельности Столовая руководствуется законами Российской Федерации, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», решениями органов управления образования, Уставом Учреждения, настоящим Положением, приказами и распоряжениями директора касающимися организации питания в Учреждении.

2 Цель и задачи Столовой

2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются: своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся Учреждения; формирование здорового образа жизни.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются: соответствие энергетической ценности; удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах; оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели Столовая осуществляет следующие виды деятельности: приготовление завтраков, обедов, полдников и ужинов; производство изделий из теста.

3 Трудовые отношения

3.1. Руководство Столовой осуществляет заведующий столовой, принимаемый на должность директором Учреждения в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации.

3.2. Трудовые отношения работников Столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.3. Работники столовой обязаны выполнять Устав организации, осуществляющей образовательную деятельность, иные локальные и нормативные акты.

3.4. К работе на пищеблоке и в зале столовой Учреждения допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

3.5. К работе в Учреждение не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

3.6. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4 Характеристика помещений и оборудования столовой

4.1. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением общеобразовательной организации.

4.2. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала и пищеблока (варочного цеха, моечного помещения, производственных помещений).

4.3. Столовая предоставляет завтраки, обеды, полдники и ужины.

4.4. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

4.5. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием и стулья).

4.6. Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

4.7. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.8. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

5. Срок действия положения

5.1. Настоящее положение вступает в силу с даты утверждения. Срок действия положения не ограничен.

5.2. При изменении нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность Учреждения, в положение вносятся изменения в соответствии с установленным законодательством порядке.