

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И
НАУКИ**

ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Частное общеобразовательное

учреждение

«ГИМНАЗИЯ ПРИОРИТЕТ»

Чеченская республика, г. Грозный, пр-т

Мохаммеда Али, 2а, Тел. 8-871-229-79-99

ОГРН 1162036052397, ИНН 2014012955,

КПП 2014011001

№

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧОУ

«Гимназия Приоритет»

Х.У. Исламов

(ФИО)

«04» 04 . 2025.

Приказ № 3/1 от 04.04.2025

Положение

о школьной столовой

в ЧОУ «Гимназия Приоритет»

г. Грозный

1. Общие положения

1.1. Столовая гимназии (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением ЧОУ «Гимназия Приоритет», осуществляет свою деятельность для создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации, в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

2. Федеральным Законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

3. Уставом Гимназии.

4. Локальными актами.

1.2. Сотрудники столовой входят в штатное расписание, назначаются и освобождаются от должности директором Гимназии.

1.3. Организация питания осуществляется на основании договорных, контрактных отношений с организациями, осуществляющими поставку продуктов.

1.4. Обеденный зал рассчитан на 240 мест.

1.5. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах (допущенных для детского питания), так и на сырье. Столовая обеспечивает питание всех учащихся, сотрудников Гимназии.

2. Задачи столовой.

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников Гимназии.

2. 2. Проведение летних оздоровительных площадок в летний период.

3. Ответственность.

3.1. Ответственность за учет и контроль, поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора Гимназии.

3.2. Ответственность за организацию питания, за организацию поставки продуктов, соблюдение технологии и качества приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм, эксплуатацию оборудования, возлагается на ответственного за организацию питания.

3.3. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

4. Режим питания обучающихся

4.1. Для учащихся в гимназии предусмотрено четырехразовое питание.

4.2. организация питания и рацион учащихся обязательно согласовывают с органами ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическим требованиями, предъявляемыми к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в гимназии.

4.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

4.5. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин до готовности);

- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а так же для приготовления творога;

- зеленый горошек без термической обработки;

- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

- напитки, морсы без термической обработки, квас;

- грибы;

- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;

- пирожные и торты кремовые;

- жаренные во фритюре пирожки, пончики;

- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

5. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

5.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

5.2. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в раздевалке;

- коротко стричь ногти;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующим;

- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника;
- Сотрудникам пищеблока не разрешается:
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать сан одежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

6. Режим питания обучающихся

6.1. Столовая относится к типу помещения для приема пищи при учебных заведениях. Размещается в специально отведенном помещении. Столовая размещена на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 240 посадочных мест, варочного цеха, моечного помещения, складского и вспомогательного помещений.

6.2. В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей

6.3. в группу вспомогательных помещений:

- раздевалка для персонала;
- туалет.

6.4. Помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем.

6.5. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники.

7. Организация работы столовой и обслуживания.

7.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий в соответствии с графиком работы столовой.

7.2. Столовая обслуживает обучающихся и преподавателей численностью до 240 человек.

7.3. Завоз продуктов осуществляется на основании договорных отношений с организациями, осуществляющими поставку.

7.4. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

СОГЛАСОВАНО

на заседании Педагогического совета
Протокол № 4 от «4» 4. 25.