|  |  |
| --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**на педагогическом совете школы-интерната Протокол от«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г. №\_\_\_\_\_   | **УТВЕРЖДАЮ**Директор ГКОУ школы-интерната г. Орс\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В.СмалийПриказ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2023г.№\_\_\_ |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

**государственного казенного общеобразовательного учреждения**

**«Специальная (коррекционная) школа-интернат № 68» г. Орска Оренбургской области**

**(в тексте Положения – школа-интернат)**

**1. Общие положения**

1.1. Положение разработано в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

• Федеральным Законом от 29.12.2013 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

• Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

• Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

• Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

1.2. Настоящее Положение определяет структуру и порядок управления столовой в школе-интернате, служит правовой и организационно-методической основой её формирования и организации деятельности.

1.3. Столовая обеспечивает обучающихся школы-интерната горячим питанием с соблюдением санитарно-эпидемиологических, гигиенических и иных требований федерального законодательства.

1.4. В организационную структуру столовой входят: 2 повара, 1 мойщик посуды, 1 уборщик служебных помещений.

1.5. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы- интерната, принимаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы-интерната.

1.6. Школьная столовая размещается в здании школы-интерната. Для питания обучающихся и воспитанников, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.7. Школьная столовая предназначена для организации питания обучающихся в соответствии с графиком работы школы-интерната согласно школьному расписанию и графику питания, утвержденному директором школы-интерната.

1.8. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами, методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами министерства образования Оренбургской области, Уставом школы-интерната и настоящим Положением.

**2. Основные задачи школьной столовой**

2.1.Основными задачами школьной столовой являются:

• обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;

• гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

• соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и соблюдение работниками санитарных требований и правил личной гигиены;

• своевременное приобретение, согласно спецификации и заявки, необходимых продуктов питания, осуществление контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок;

• предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний;

• пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся**

3.1. Директор школы-интерната:

• осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;

• назначает ответственного за организацию питания обучающихся;

• обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета по питанию школы-интерната.

3.2. Ответственный за организацию питани:

•формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;

•составляет график дежурства по столовой;

•обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученного обучающимися питания;

•вносит предложения по улучшению организации питания, координирует и контролирует работу столовой,

3.3. Медицинский работник:

•контролируют работу столовой согласно санитарно- эпидемиологическим правилам и нормам.

•утверждают список обучающихся, имеющих аллергические реакции на лекарственные средства, составляют двухнедельное меню, технологические карты;

•снимают пробы на качество приготовляемой пищи.

3.5.Повар:

•обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;

•обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;

•обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;

•обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы-интерната;

• разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца.

3.6. Классные руководители и воспитатели:

•ежедневно предоставляют ответственному по питанию сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

•предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся;

•дежурные учителя и воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и порядок при раздаче пищи;

•вносят предложения по улучшению организации питания.

3.7. Родители (законные представители) обучающихся:

•обязуются своевременно сообщать классному руководителю или воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе-интернате, а также предупреждать классного руководителя или воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

•ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания.

3.8. Обучающиеся:

•имеют право получать питание согласно утверждённому меню;

•обязаны выполнять указания дежурных по столовой;

•обязаны соблюдать правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

**4. Права и ответственность работников столовой**

4.5. Работники школьной столовой несут ответственность за:

•качество приготовления пищи;

•соблюдение санитарных норм и правил;

•выполнение правил внутреннего трудового распорядка;

•соблюдение необходимых условий охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности;

•сохранность, размещение и хранение оборудования;

•соблюдение режима работы в соответствии с утвержденным

графиком.

•своевременность прохождения медицинского осмотра.

4.6. Работники школьной столовой имеют право:

•запрашивать от администрации школы моющие средства, спецодежду, инвентарь и их своевременное списание;

•знакомиться с документами, определяющими права и обязанности работника по занимаемой должности;

•повышать квалификацию.