

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ЧОУ Свято-  
Симеоновская гимназия  
\_\_\_\_\_ А.М.Темняткин  
02.09.2014г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ о гимназической трапезной**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Школьная трапезная организует питание обучающихся и работников ЧОУ Свято-Симеоновская гимназия, участвующих в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию горячего питания.

1.2. Гимназическая трапезная руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, Уставом ЧОУ Свято-Симеоновская гимназия, Положением о гимназической трапезной, утвержденным приказом директора.

1.3. Требования к гимназической трапезной определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.4. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.2.2821-10 и технологическим режимом.

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

### **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ПРИНЦИПЫ.**

2.1. Своевременное обеспечение качественным горячим питанием учащихся и сотрудников гимназии.

2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.3. Удовлетворение физиологических потребностей обучающихся и работников в пищевых веществах.

2.4. Оптимальный режим питания, т.е физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.5. Повышение доступности и качества гимназического горячего питания.

2.6. Организация обслуживания горячим питанием.

2.7. Совершенствование организации обслуживания обучающихся гимназии.

2.8. Укрепление материально-технической базы школьного питания.

2.9. 100% охват учащихся школы горячим питанием.

2.10. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

### **3. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.**

3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор гимназии.

3.2. Руководство осуществляет заведующим производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед о директором гимназии, обучающимися, их родителями (иными законными представителями), сотрудниками за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом ЧОУ Свято-Симеоновская гимназии.

3.3. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом Свято-Симеоновская гимназии.

3.4. Трудовые отношения работников гимназической трапезной и ЧОУ Свято-Симеоновская гимназия регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.5. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ГИМНАЗИЧЕСКОЙ ТРАПЕЗНОЙ.**

4.1. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к трапезной открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.

4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ «Роспотребнадзора» по 14 дневному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

4.4. Должно быть организовано горячее питание (завтрак, обед и полдник) для обучающихся в школе.

4.5. **Заведующий производством осуществляет контроль за:**

4.5.1. Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договора;

4.5.2. Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;

4.5.3. Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

4.6. Заведующий производством в установленном порядке информирует территориальные центры ТО ТУ «Роспотребнадзора» о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала.

#### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.**

5.1. ЧОУ Свято-Симеоновская гимназия несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

5.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших средств возлагается на директора ЧОУ Свято-Симеоновская гимназия.

5.3. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующего производством гимназической трапезной.

5.4. Контроль за посещением трапезной обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на классных руководителей.

5.6. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

#### **6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ГИМНАЗИЧЕСКОЙ ТРАПЕЗНОЙ.**

**6.1. Работники гимназической трапезной обязаны:**

- 6.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников гимназии.
- 6.1.2. Информировать обучающихся и работников гимназии о ежедневном рационе блюд.
- 6.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.
- 6.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.
- 6.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой гимназии.
- 6.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором ЧОУ Свято-Симеоновская гимназия.
- 6.1.7. Повышать квалификацию.
- 6.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.
- 6.1.9. Коротко стричь ногти.
- 6.1.10. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.
- 6.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

## **6.2. Работникам школьной столовой запрещается.**

6.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, застегивать санодержку булавками.

6.2.2. Курить.

6.2.3. 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 также для приготовления творога;

зеленый горошек без термической обработки;

макаронны с мясным фаршем (по-флотски),

студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

напитки, морсы без термической обработки, квас; грибы;

макаронны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;

пирожные и торты кремовые;

жаренные во фритюре пирожки, пончики;

неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

## **6.3. Работники школьной столовой имеют право в пределах своей компетенции:**

6.3.1. Защищать свою профессиональную честь и достоинство.

6.3.2. Требовать от директора ЧОУ Свято-Симеоновская гимназия оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.

6.3.3. Знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.

6.3.4. Получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.

6.3.5. Представлять на рассмотрение директора ЧОУ Свято-Симеоновская гимназия предложения по вопросам своей деятельности.

6.3.6. На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

6.3.7. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

## **7. КОНТРОЛЬ АДМИНИСТРАЦИЕЙ И МЕДИЦИНСКИМ ПЕРСОНАЛОМ.**

- 7.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
- 7.2. За устранением предписаний по организации питания.
- 7.3. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
- 7.4. Условием транспортировки и хранения продуктов.
- 7.5. Соблюдением школой требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.
- 7.6. За выполнением производственного контроля по вопросам касающихся деятельности в области питания.
- 7.7. Санитарным режимом мытье инвентаря и посуды.
- 7.8. Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.
- 7.9. За органолептической оценкой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с Росэпиднадзором меню.
- 7.10. Охватом горячим питанием обучающихся.
- 7.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.
- 7.12. За ценообразованием в системе школьного питания