|  |  |
| --- | --- |
| Штамп ЭП | УТВЕРЖДЕНО  Директор  МБОУ «Северская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А. Ильичева  Приказ № 145/О от21.07.2025 |

Положение о школьной столовой в МБОУ «Северская школа-интернат

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность столовой МБОУ «Северской школы-интерната для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее школа-интернат), осуществляющего образовательную деятельность, и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права на организацию питания обучающихся.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением, Уставом общеобразовательной организации, Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 марта 2021 года, 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, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

1.3. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.4. Школа-интернат несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.5. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой-интернатом используются утвержденные бюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Цель и задачи школьной столовой

2.1. Целью деятельности столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся школы-интерната в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2. Основными задачами столовой школы-интерната являются:

* своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся школы-интерната;
* формирование здорового образа жизни;
* воспитание культурного самосознания.

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 школы-интерната осуществляет следующие виды деятельности:

* пятиразовое питание;
* двухразовое питание;
* полдник для группы продленного дня.

3. Трудовые отношения

3.1. Руководство столовой школы-интерната осуществляет заведующий производством, принимаемый на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, Профессиональным стандартом «Повар» утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г № 610н (или ЕКС). Под руководством заведующего производством выполняют свои обязанности повар, мойщик посуды. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой. Заведующий производством подчиняется непосредственно заместителю директора по АХР, работает непосредственно под контролем медицинской сестры.

3.2. Трудовые отношения работников столовой школы-интерната регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.3. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав школы-интерната, осуществляющим образовательную деятельность, иные локальные и нормативные акты.

3.4. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы-интерната допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (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 школе-интернате 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 столовой школы-интерната должны пройти вводный инструктаж, получить 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. Столовая размещена в здании школы-интерната на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 115 посадочных мест и пищеблока, склада продуктов, мясной цех, холодный цех, овощной цех, кабинет заведующего производством и бытовой комнаты.

4.2. Штат столовой – 5 человек.

4.3. Время работы столовой с 08.00 – до 20.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4.4. Столовая предоставляет пятиразовое и двухразовое питание, полдник для группы продленного дня.

4.5. По характеру столовая школы-интерната работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся школы-интерната.

4.6. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весовым измерительным оборудованием, кухонным инвентарем.

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

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

4.9. Пищеблок столовой школы-интерната 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.

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

4.11. 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.

4.12. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока столовой школы-интерната используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом) и кухонная посуда.

4.13. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

4.14. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

4.15. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

4.16. Зоны и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

4.17. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Медицинская сестра обязана ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях).

4.18. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Требования к персоналу столовой

5.1. Медицинский персонал проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе.

5.3. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

5.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

5.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

* оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
* снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
* использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

* для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления;
* реализация на следующий день готовых блюд;
* замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
* привлечение к приготовлению, порционированию посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, должна соответствовать технологическим документам.

7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

7.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

7.2. Для уборки помещений пищеблока столовой школы-интерната должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

7.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

7.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

7.5. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

7.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

7.7. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.8. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока столовой школы-интерната.

7.9. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала школы-интерната (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала школы-интерната, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.11. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

7.12. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

8. Организация производственной деятельности столовой

8.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором школы-интерната.

8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными школой-интернатом на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

8.3. Ежедневное меню утверждается директором школы-интерната, составляется заведующим производством на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором школы-интерната. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

8.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

8.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

8.6. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

8.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в школе-интернате создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

8.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

8.9. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: директор, повар, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительского комитета. Деятельность комиссии регламентируется Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе и приказом директора школы-интерната.

8.10. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются ФГБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии №81 ФМБА России, Управление образования Администрации ЗАТО Северск.

8.11. Органолептическая оценка блюд

8.11.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

* цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;
* холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный условий цвет овощей указывает на нарушение хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
* супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов;
* оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
* овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности; консистенция мягкая, сочная;
* блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность; густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты; цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;
* блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы; консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;
* блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой; клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба; запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;
* блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;
* сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;
* в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
* консистенция суфле ноздреватая, нежная, аромат специфический; пушистая, сочная;
* соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
* напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
* мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая; для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.

8.11.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

8.11.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

8.11.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

8.11.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

8.11.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

8.11.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

9. Организация обслуживания обучающихся

9.1. Питание обучающихся школы-интерната организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

9.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания.

9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы школы-интерната, графика, утвержденного директором школы-интерната. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.4. Ответственный за организацию питания детей является заместитель директора школы-интерната по АХР. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет медицинский работник. По окончании месяца он представляет отчет главному бухгалтеру о фактическом получении питания.

9.5. Классные руководители ежедневно до 09.00 подают медицинской сестре сведения о количестве обучающихся, присутствующих в классе. Сведения передаются письменно на утвержденном бланке.

9.6. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе-интернате, организованно по классам, под наблюдением классного руководителя (учителя), воспитателя ГПД, дежурного администратора.

10. Ответственность

10.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом организации, осуществляющей образовательную деятельность, а также: за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств; за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания; за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой.

10.2. Заведующий производством несет ответственность за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами; за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой. Несет полную материальную ответственность за вверенные ему материальные ценности на пищеблоке. За соблюдением санитарно-гигиенических правил. За некачественное приготовление пищи, нормы вложения сырья, занижения калорийности блюд.

10.3. Повар несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией: за соблюдение технологии и качества приготовления пищи; за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции; за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил; за отпуск питания в соответствии с графиком.

10.4. Кладовщик несет ответственность за финансово-хозяйственную деятельность столовой; за своевременное оформление документации и отчетности; за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил; за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря; за ведение еженедельного товарного отчета; за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

10.5. Медицинский работник несет ответственность: за правильное формирование сводных списков, обучающихся для предоставления питания; учёт фактической посещаемости школьниками столовой; охват обучающихся питанием; за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов; за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися; за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров.

11. Контроль деятельности столовой школы-интерната

11.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляет ФГБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии №81 ФМБА России, Управление образования Администрации ЗАТО Северск.

11.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем школы-интерната на один год в составе не менее 3- х человек, в том числе медицинский работник.

11.3. Контроль устранения предписаний по организации питания осуществляет директор школы-интерната. Директор школы-интерната обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Педагогическом совете.

11.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник школы (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

11.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

11.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет заведующий производством столовой школы-интерната и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

11.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заведующий складом.

11.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, учителя, воспитатели ГПД, а также дежурный администратор.

12. Правила поведения в школьной столовой

12.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

12.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

12.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

12.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место скамью.

12.5. Необходимо бережно относиться к имуществу столовой школы-интерната.

12.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

12.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

12.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

12.9. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.

12.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

13.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

* настоящее Положение о школьной столовой;
* Положение об организации питания обучающихся в школе;
* Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;
* Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* заявки на питание;
* основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
* технологические карты кулинарных изделий (блюд);
* ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
* калькуляция цен на блюда по меню;
* документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
* информация об изготовителе и услугах;
* Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
* Журнал учета посещаемости детей;
* Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
* Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
* Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
* Приказ «Об утверждении режима питания»;
* Приказ «О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательной организации»;
* Приказ «Об организации лечебного и диетического питания детей»;
* Приказ «О контроле за организацией питания»;

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, утверждается приказом директора школы-интерната.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.