

УТВЕРЖДЕНО
на заседании педагогического совета школы
протокол от «30» августа 2016 г. № 9

УТВЕРЖДАЮ
Приказ директора школы-интерната № 4
Смирновой В.И.
от «31» августа 2016 г. № 56

ПОЛОЖЕНИЕ
о структурном подразделении – пищеблоке государственного
общеобразовательного учреждения Ярославской области
«Переславль-Залесская школа-интернат № 4»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.2.№2821-10), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. № 189, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (СанПиН 2.4.2.3286-15), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июля 2015 г. № 26, уставом государственного общеобразовательного учреждения Ярославской области «Переславль-Залесская школа-интернат № 4» (далее – Учреждение).

1.2. Пищеблок образован в структуре Учреждения в пределах фонда оплаты труда.

1.3. Штат структурного подразделения: осуществляет закупку, привоз, приём, хранение, обработку продуктов; обеспечивает полноценное питание обучающихся; соблюдение санитарных правил, гигиенических нормативов при работе с продуктами на разных этапах; при обработке посуды, содержании помещений и оборудования согласно санитарных, гигиенических и противоэпидемических требований; обеспечивает сохранность материальных ценностей, в том числе, продуктов.

1.4. Работники пищеблока несут ответственность за жизнь и здоровье обучающихся, питающихся в столовой.

II. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Основной задачей пищеблока является приготовление вкусной и калорийной пищи, приготовленной в соответствующих санитарно-гигиенических условиях.

2.2. Работники пищеблока своевременно проводят генеральные уборки, постоянно поддерживают чистоту на пищеблоке во всех помещениях.

2.3. В общении с детьми все взрослые, работающие на пищеблоке, должны быть вежливы, тактичны, справедливы.

2.4. В своей деятельности работники пищеблока, а при контроле за деятельностью медработники, руководствуются санитарно-гигиеническими нормами.

III. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ РУКОВОДСТВА

3.1. Руководство пищеблоком осуществляет шеф-повар, который подчиняется заместителю директора по административно- хозяйственной работе.

3.2. Директор и заместитель директора по административно-хозяйственной работе обязаны обеспечить необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм при обработке сырья и приготовлении блюд, изделий с целью выпуска продукции, безопасной для здоровья детей.

3.3. Медицинский работник Учреждения должен проверить наличие личных медицинских книжек у каждого работника с отметкой о прохождении периодических медицинских обследований; обеспечивает проведение занятий по изучению санитарных правил работниками пищеблока.

3.4. Шеф-повар проверяет:

3.4.1. наличие у работников пищеблока санитарной и форменной одежды и обуви в соответствии с действующими нормами, регулярную стирку и починку санитарной и форменной одежды;

3.4.2. наличие достаточного количества производственно-технологического инвентаря, посуды и других предметов материально-технического оснащения; проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации;

3.4.3. проведение дополнительных профилактических мероприятий по эпидемпоказаниям;

3.4.4. наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

3.5. Ответственность за соблюдение правил приёма продуктов, надлежащее санитарное состояние складских помещений, соблюдение условий и сроков хранения продуктов на складе несёт кладовщик.

3.6. Ответственность за качество принятых на производство продуктов, соблюдение технологических, санитарных требований при изготовлении блюд и изделий, а также за качество и сроки реализации готовой продукции несут шеф-повар и повара в свою смену.

3.7. Ответственность за состояние рабочего места, выполнение правил личной гигиены, выполнение технологических и санитарных требований на своём участке работы несёт каждый работник пищеблока.

3.8. Общий контроль за качеством сырья, пищи, соблюдением технологических и санитарно-гигиенических требований осуществляет медицинский персонал.