



УТВЕРЖДЕНО  
приказом КГБОУ «Канский морской  
кадетский корпус» № 57 от 06.02.2018 г.

## Положение о столовой в КГБОУ «Канский морской кадетский корпус»

### I. Общие положения

- 1.1. Кадетская столовая является структурным подразделением КГБОУ «Канский морской кадетский корпус» (далее – Корпус), участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса, на организацию питания обучающихся Корпуса. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в Корпусе выделяются специально приспособленные помещения.
- 1.2. Деятельность столовой отражается в Уставе Корпуса. Организация столовой учитывается при лицензировании образовательного учреждения.
- 1.3. Столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, Постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, требованиями санитарного законодательства, решениями соответствующего органа управления образованием, Уставом образовательного учреждения, положением о столовой Корпуса, утвержденным директором.
- 1.4. Корпус несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания столовой.
- 1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

### II. Основные задачи

Основными задачами столовой являются:

- 2.1. Обеспечение обучающимся горячим сбалансированным питанием.
- 2.2. Формирование здорового образа жизни.
- 2.3. Воспитание культурного поведения.

### III. Организация питания столовой

- 3.1. Для обучающихся должно быть организовано питание, которое включает в себя завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин для детей 11-18 лет.
- 3.2. Контроль за посещением столовой и учётом количества фактически отпущенных обедов возлагается на повара и ответственного за организацию питания, назначенного директором Корпуса.
- 3.3. Старший воспитатель подаёт сведения организатору питания.
- 3.4. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическим законодательством.
- 3.5. К работе в столовой допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.
- 3.6. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно ответственным за организацию питания, медицинской сестрой и представителями бракеражной комиссии и отмечается в бракеражном журнале.

3.7. О случаях появления в Корпусе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируются местные центры Госсанэпиднадзора.

#### **IV. Управление. Штаты.**

4.1. Управление столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом Корпуса.

4.2. Общее руководство деятельностью столовой осуществляет директор Корпуса.

4.3. Непосредственное руководство осуществляет директор Корпуса, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом Корпуса.

4.4. Ответственный за организацию питания в Корпусе разрабатывает и представляет директору Корпуса на утверждение следующие документы:

а) двухнедельное меню, утвержденное приказом директора;

б) планово-отчетную документацию;

в) технологическую документацию;

г) журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством.

4.5. Порядок комплектования штата столовой и трудовые отношения работников столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

#### **V. Права и обязанности столовой**

Работники столовой обязаны:

а) обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;

б) информировать обучающихся Корпуса о ежедневном рационе блюд;

в) обеспечивать ежедневное снятие проб на качество приготавливаемой пищи;

г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;

д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой Корпуса;

е) отчитываться в установленном порядке перед директором Корпуса;

ж) повышать свою профессиональную квалификацию.