

Утверждено  
приказом директора  
от 11.08.2011 г. №109/д-а  
Изменено приказом директора  
ГБПОУСО «НУИ»  
от 08.04.2015г. № 22/д-б

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о столовой и организации питания**  
**в Государственном бюджетном профессиональном образовательном**  
**учреждении социального обслуживания**  
**«Нижегородское училище-интернат»**

**1. Общие положения**

- 1.1 Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством РФ, Уставом ГБПОУСО «Нижегородское училище-интернат» (далее – «Учреждение») и настоящим Положением.
- 1.2 Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы Учреждения.
- 1.3 Учреждение самостоятельно осуществляет организацию питания.

**2. Столовая обязана:**

- 2.1. Обеспечивать полноценным сбалансированным питанием в соответствии с СанПин.
- 2.2. Разнообразить ежедневное меню, включая в рацион молочные продукты, фрукты и овощи.
- 2.3. Обеспечить высокую культуру обслуживания.
- 2.4. Готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в организации питания, в чистоте.
- 2.5. Предоставлять возможность работы бракеражной комиссии.
- 2.6. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- 2.7. Работники столовой обязаны проходить медицинский осмотр.
- 2.8. Участвовать в работе производственных совещаний, заседаний при директоре, на которых рассматриваются вопросы организации, качества питания учащихся на базе школьной столовой.

**3. Учреждение обязано:**

- 3.1. Соблюдать правила пользования столовой.
- 3.2. Устанавливать график питания в столовой по группам и строго следовать этому.

- 3.3. Обеспечивать дежурство классных руководителей, учащихся в обеденном зале столовой в первую и вторую сменах, обеспечивать влажную уборку в обеденном зале обслуживающим персоналом.
- 3.4. Бережно относиться к имуществу столовой.
- 3.5. Воспитывать у посещающих культуру поведения в столовой.
- 3.6. Своевременно ремонтировать оборудование столовой, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и ТБ, регулярно проводить косметический и капитальный ремонт помещений столовой.
- 3.7. Осуществлять медицинский контроль:
- а) за организацией питания;
  - б) качеством питания;
  - в) соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического, противопожарного режимов, выполнением санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку.
- 3.8. Организовывать встречи родителей, педагогов с работниками столовой по вопросам совершенствования деятельности столовой.
- 3.9. Заниматься эстетическим оформлением обеденного зала столовой.