

Согласовано:
на педагогическом совете
30.08.2016 Протокол № 1

Утверждаю:
директор МОБУ СОШ с. Узян
О.Ф. Малахова
« 01 » сентября 2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», основами законодательства РФ об охране здоровья, утвержденными Верховным Советом РФ от 22.07.1993г. № 5487-1, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. Санитарно-эпидемиологические правила», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. № 189, Типовым положением об образовательном учреждении в Российской Федерации.
- 1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы.
- 1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание МОБУ СОШ с. Узян
- 1.4. В столовой школы применяется накрывание столов работниками школьной столовой скомплектованными обедами (завтраками).
- 1.5. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Обеспечивает питание всех учащихся, сотрудников.
- 1.6. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.
- 1.7. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.
- 1.8. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.
- 1.9. Деятельность столовой осуществляется за счет средств родителей, бюджетных средств.

2. Основные задачи

- 2.1. Основными задачами школьной столовой являются:
 - 2.1.1. Обеспечение своевременным и качественным питанием учащихся и сотрудников школы.
 - 2.1.2. Формирование здорового образа жизни.
 - 2.1.3. Воспитание культурного самосознания.

3. Ответственность

- 3.1. Ответственность за правомерность предоставления адресной дотации на питание учащимся и правильность расчетов средств на финансирование расходов возлагается на директора школы.

хранения и реализации скоропортящихся продуктов возлагается на шеф-повара школьной столовой.

3.3. Контроль за посещением столовой учащимися и учетом питания учащихся в классе по категориям возлагается на классных руководителей.

3.4. Контроль за организацией горячего питания осуществляет комиссия по организации питания, в состав которой входит директор, ответственный за организацию питания учащихся и представители родительской общественности.

3.5. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

4. Организация питания

4.1. Питание учащихся в школе осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 10-дневным меню «Роспотребнадзора».

4.2. Требования к режиму питания учащихся:

- для учащихся должно быть организовано горячее питание;

4.3. Учащиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором.

4.4. Ежедневное меню составляется шеф-поваром на базе цикличного меню и утверждается директором школы.

4.5. Классные руководители или учителя, сопровождающие учащихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно журналу посещаемости.

4.6. Для получения учащимися льготного питания родители (законные представители) учащегося предоставляют заявление на имя директора о предоставлении льготы с соответствующим пакетом документов.

4.7. Классный руководитель ежедневно подает предварительную заявку о количестве учащихся на следующий день ответственному по питанию.

4.8. Приказом директора сроком на один год в школе создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала.

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии и приказом директора.

4.9. О случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора».

5. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

5.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

5.2. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

-приходить на работу в чистой одежде и обуви;

-оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;

-коротко стричь ногти;

-перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательна дезинфицирующим;

- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника;
- сотрудникам пищеблока не разрешается:
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать сандежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

6. Характеристика столовой

6.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебном заведении.

6.2. Столовая размещена в здании школы на I этаже и состоит из:

- обеденного зала на 80 посадочных мест;
- пищеблока с технологическим оборудованием и отдельными помещениями:
- помещение для приготовления пищи;
- склада сухих продуктов;
- мясной цех;
- овощной цех;
- вспомогательных помещений.