

Рассмотрено на заседании Педагогического совета
(протокол № 7 от 22.01.2016 г.)

Утверждаю
Директор МОАУ СОШ № 1 п. Новоорск имени
Калачева А.В. Казанцева О.А.
Приказ № 157 от 22.01.2016 г.



Положение о школьной столовой

Муниципального общеобразовательного автономного учреждения средняя общеобразовательная школа № 1 п. Новоорск имени Героя Советского Союза Калачева А.В.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Столовая школы (в дальнейшем «Столовая») является структурным подразделением МОАУ СОШ № 1 п. Новоорск имени Калачева А.В. (далее – Школа) и осуществляет свою деятельность для создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- уставом школы;
- локальными актами.

2. Организация питания осуществляется на основании договорных, контрактных отношений с организациями, осуществляющими поставку продуктов.

3. Обеденный зал рассчитан на 80 посадочных мест.

4. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах (допущенных для детского питания), так и на сырье.

5. Столовая обеспечивает питание всех учащихся и сотрудников школы.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ.

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.
- 2.2. Проведение летних оздоровительных площадок в летний период.

III. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

- 3.1. Ответственность за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств, организацию поставки продуктов возлагается на директора школы.
- 3.2. Ответственность за организацию питания, соблюдение технологии и качества приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм, эксплуатацию оборудования, контроль посещения столовой учащимися с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию питания.
- 3.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в льготном питании, несет социальный педагог.
- 3.4. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

IV. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

- 4.1. Для учащихся в школе должно быть организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). При организации продленного дня в общеобразовательном учреждении должно быть предусмотрено трехразовое питание обучающихся: завтрак - на второй или третьей перемене во время учебных занятий; обед - в период пребывания на продленном дне в 13- 14 часов, полдник - в 16-17 часов.
- 4.2. Организация питания и рацион учащихся обязательно согласовывают с органами Северо-восточного территориального отдела Роспотребнадзора по Оренбургской области и осуществляется согласно 12-дневного меню.
- 4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.
- 4.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры Северо-восточного территориального отдела Роспотребнадзора по Оренбургской области.
- 4.5. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:
 - фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
 - творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
 - молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
 - зеленый горошек без термической обработки;
 - макаронны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
 - напитки, морсы без термической обработки, квас;

- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

4.6. Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

V. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ.

5. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

5.1. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в раздевалке;
- 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, желательнo дезинфицирующим;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника.

5.2. Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

VI. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ.

6.1. Столовая размещается в специально отведенном помещении на I этаже и состоит из обеденного зала на 80 посадочных мест, варочного цеха, моечного помещения, складского и вспомогательного помещений.

6.2. В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей.

6.3. В группу вспомогательных помещений:

- раздевалка для персонала.

6.4. Помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

6.5. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники.

VII. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ И ОБСЛУЖИВАНИЯ.

7.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий в соответствии с графиком работы столовой.

7.2. Столовая обслуживает обучающихся и работников учреждения численностью до 80 человек.

7.3. Завоз продуктов осуществляется на основании договорных отношений с организациями, осуществляющими поставку.

7.4. Работники школьной столовой обязаны:

-обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;

-информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;

-обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;

-обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

-повышать квалификацию.