

Принято на совете школы

Протокол № 2

28-08-2020г.



Положение о школьной столовой

и порядке организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», санитарно-эпидемиологических правил.

1.2. Настоящее Положение регулирует отношения между Учредителем, общеобразовательным учреждением и родителями школьников по вопросам питания детей.

1.3. Образовательное учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.4. Столовая является структурным подразделением МБОУ «Кобяковская ООШ»

1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы.

1.5. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.

1.6. В столовой школы применяется обслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными завтраками.

1.7. По характеру организации производства столовая работает на полуфабрикатах. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.

1.8. В Столовой находятся:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал;
- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции).

1.9. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Организационные принципы питания школьников

2.1. Питание в МБОУ «Кобяковская ООШ» может быть организовано как за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов, так и за счет

средств родителей (законных представителей), самостоятельно выращенной продукции на пришкольном участке.

2.2. Организация питания осуществляется самостоятельно МБОУ «Кобяковская ООШ»: закупка, заготовка, приготовление пищи специально закрепленными штатами.

3. Основными задачами школьной столовой являются:

3.1. Формировать здоровый образ жизни.

3.2. Воспитывать культурное самосознание.

3.3. Своевременное обеспечивать качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

3.4. Проводить летние оздоровительные площадки в летний период с включением в меню соков, овощей и фруктов и т.д.

4. Ответственность

4.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы.

4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатации оборудования возлагается на повара столовой.

4.3. Ответственность за организацию закупок продуктов питания, укомплектованность специальными средствами гигиены и хранение продуктов возлагается на администрацию школы.

4.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в льготном питании, несет администрация школы.

4.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных завтраков, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и классных руководителей.

4.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

5. Режим питания обучающихся

5.1. Для обучающихся в школе организуется одноразовое горячее питание на двух переменах, одноразовое питание организовано для группы предшкольной подготовки.

5.2. 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.

5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный центр «Роспотребнадзор».

5.5. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:

- молоко и молочные напитки менее 2,5 % и более 3,5% жирности;

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

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

6.1. 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.

6.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на директора школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.

6.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в специально-отведенном месте;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы осматривать на предмет гнойничковых заболеваний, 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;
- сотрудникам пищеблока не разрешается:
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- курить на рабочем месте.

7. Характеристика столовой

7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

7.2. Столовая размещена в здании школы и состоит из обеденного зала на 20 посадочных мест.

7.3. Отдельных производственных помещений нет.

7.4. Имеется специально-оборудованное место для переодевания и хранения верхней одежды персонала.

8. Организация производства и обслуживания

8.1. Штат столовой:

- повар – 1.

8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в одну смену по 8 часов при пятидневной рабочей неделе.

8.3. Столовая обслуживает учащихся и преподавателей численностью до 50 человек.

8.4. Закуп продуктов осуществляется через торговую сеть существующую в п.Копьево. С торговой организацией ежегодно заключается договор о поставке продуктов.

9. Права и обязанности работников школьной столовой.

9.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор учреждения.

9.2.Руководство производством осуществляет повар, которая несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором учреждения, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

9.3. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом учреждения.

9.4.Трудовые отношения работников школьной столовой и учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

9.5. Работники школьной столовой обязаны:

- а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- б) информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- в) обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;
- е) отчитываться в установленном порядке перед руководителем учреждения;