

Положение о школьной столовой

Настоящее Положение о школьной столовой МОУ СШ с. Студенец разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Школьная столовая (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МОУ СШ с. Студенец, предназначенным для организации питания обучающихся.

1.2. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы.

1.3. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.4. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.

1.5. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ

3.1. Организация рационального питания обучающихся и сотрудников. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется директору школы.

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, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на ответственного за организацию питания – диспетчера по питанию.

- 4.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании. Несет администрация школы.
- 4.4. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных обедов, возлагается на классных руководителей.
- 4.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

5. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 5.1. Для обучающихся в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание (обед).
- 5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».
- 5.3. 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.
- 5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».
- 5.5. 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 минут до готовности);
 - молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
 - зеленый горошек без термической обработки;
 - макароны 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.

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 ЗД по АХР. 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 гардеробной;
 - коротко стричь ногти;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном местеЮ после посещения туалета тщательно мыт 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 сан. одежду булавками;
 - принимать пищу, курить на рабочем месте.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях;

7.2. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит:

- обеденного зала на 46 посадочных мест

В группу складских помещений входит:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей;
- склад для овощей.

Вспомогательные помещения:

- раздевалка для персонала;
- кабинет диспетчера по питанию.