

Принято на заседании педагогического
совета (протокол от 28 августа 2014 года №1)



ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
общеобразовательная школа Шебекинского района Белгородской области»

Положение о школьной столовой муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Красненская основная общеобразовательная школа Шебекинского района Белгородской области» (далее – Учреждение) разработано на основе СанПиН 2.4.2.1178-02 и методических указаний.

1. Общие положения

1.1. Столовая Учреждения (далее – столовая) является структурным подразделением Учреждения.

1.2. Столовая МБОУ «Красненская основная общеобразовательная школа Шебекинского района Белгородской области» действует на основании Устава Учреждения.

1.3. Работники столовой входят в штатное расписание Учреждения, назначаются и освобождаются от должности директором Учреждения.

1.4. В столовой Учреждения применяется:

- самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными завтраками и обедами.

1.5. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и работников Учреждения.

1.6. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.7. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН и технологического режима.

2. Задачи столовой Учреждения

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и работников Учреждения.

2.2. Проведение летних оздоровительных площадок в летний период с включением в меню соков, овощей и фруктов и т.д.

3. Основная деятельность столовой Учреждения

3.1. Организация рационального питания обучающихся и работников.

4. Ответственность

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

4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, укомплектованность специалистами возлагается на заведующего хозяйством.

4.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в льготном питании несет социальный педагог Учреждения.

4.4. Контроль за посещением столовой обучающимися с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора.

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

4.6. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

5. Режим питания обучающихся

5.1. Для обучающихся в Учреждении организовано двухразовое горячее питание.

5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами 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 Учреждении.

5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируются территориальный отдел Роспотребнадзора.

5.5. В питании обучающихся в Учреждении 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;
- макаронные изделия с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, крошки, паштеты, фаршмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макаронные изделия с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жареные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками 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 за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на завхоза Учреждения. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, записи 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 месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательным 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 санодержатели булавками;
 - принимать пищу на рабочем месте.

7. Характеристика столовой

7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

7.2. Столовая размещена в здании Учреждения на I этаже и состоит из:

- обеденного зала.

7.3. Помещения специально приспособленные. В состав производственных помещений входят:

- горячий цех;
- мясной цех;
- кондитерский цех;
- холодный цех;
- овощной цех.

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей.

Вспомогательные помещения:

- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка для персонала.

Панели стен производственных помещений полностью облицованы глазурованной плиткой. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.

7.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

8. Организация производства и обслуживания

8.1. Штат столовой:

- шеф-повар – 1;
- повар – 1;

- подсобный рабочий – 1.

8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в одну смену по 6 часов при шестидневной рабочей неделе.

8.3. Столовая обслуживает обучающихся и работников численностью до 100 человек.

8.4. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю транспортом через поставщика.