

Принято	Принято с учетом мнения	Утверждено
на заседании	общешкольного	приказом МКОУ Давыдовской СШ
Управляющего совета	родительского комитета	от 01.09.2020 г. № _____
Протокол №1	МКОУ Давыдовской СШ	Директор _____
От 30.08.2020г	Протокол №1 от 30.08.2020г	В.А.Рыжков



Положение о школьной столовой

МКОУ Давыдовской СШ

Положение о школьной столовой МКОУ Давыдовской СШ разработано в соответствии с СанПиН 2,4,5,2409-08 (с изменениями 2019г), утвержденных Постановлением Правительства РФ от 23.08.2008г. №45 и методических указаний.

1. Общие положения.

1.1. Столовая школы является структурным подразделением МКОУ Давыдовской СШ.

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

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

1.4. Деятельность столовой как предприятия общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813.

1.5. В столовой школы применяется:

самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками);

1.6. По характеру организации производства столовая работает на сырье и не использует полуфабрикаты. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.

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

1.8. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями 2019 г), и технологического режима.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ МКОУ СШ №3 г.ДУБОВКИ

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

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

III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ МКОУ СШ №3 г.ДУБОВКИ

3.1. Организация рационального горячего питания учащихся и сотрудников.

IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 4.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора общеобразовательного учреждения.
- 4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию ежедневной поставки продуктов питания, составление списочного состава обучающихся, имеющих право на получение бесплатного горячего завтрака возлагается на ответственного за организацию питания.
- 4.3. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и классных руководителей.
- 4.4. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией и комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

V. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 5.1. Для обучающихся в школе организовано двухразовое горячее питание:
- завтрак (за счет средств регионального и муниципального бюджетов),
 - обед (за счет родительских средств),
- 5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТУ ФС «Роспотребнадзора» по Волгоградской области.
- 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 ТУ ФС «Роспотребнадзора» по Волгоградской области.
- 5.5. В питании обучающихся 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;
 - 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.

VI. 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 2 раза в году, 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 санодержку булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

VII. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

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

- обеденного зала на 54 посадочных места;
- пищеблока, состоящего из трех не пересекающихся между собой блоков
- складские помещения
- вспомогательные помещения:
 - раздевалка для персонала;
 - туалет.

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

8.1. Штат столовой:

- повар – 1;
- кухонный рабочий – 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 340 человек.

8.4. Завоз продуктов осуществляется ежедневно.