

Принято
на заседании
педагогического
совета
Протокол № 1
от 30.08.2019г.

**Принято с учетом
мнения**
общешкольного
родительского
комитета МКОУ СШ
№3 г.Дубовки
Протокол № 1
от 30.08.2019 г.

**Принято с учетом
мнения**
Большого Школьного
Совета обучающихся
МКОУ СШ №3
г.Дубовки
Протокол № 1
от 30.08.2019 г.

Утверждено
приказом МКОУ СШ
№3 г.Дубовки
от 02.09.2019 г.№232
Директор
И.И.Дегтярева



Положение о школьной столовой МКОУ СШ №3 г.Дубовки

Положение о школьной столовой МКОУ СШ №3 г.Дубовки разработано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями 2019г), утвержденных Постановлением Правительства РФ от 23.08.2008 г. №45 и методических указаний.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Столовая школы (далее - столовая) является структурным подразделением МКОУ СШ №3 г.Дубовки (далее – общеобразовательное учреждение)
- 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, крошки, 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, желателен дезинфицирующий;
- 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.