

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КЕНОЗЕРСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
(Наименование образовательной организации)

СОГЛАСОВАН

Протокол педагогического совета
МБОУ «Кенозерская школа»
(наименование коллегиального органа управления /
представительного органа работников)
от 30.08.2016 № 1

УТВЕРЖДЕН

Директор МБОУ «Кенозерская школа»
(Должность руководителя, наименование
образовательной организации)

И.А. Афанасов И.А.
(Подпись) (И.О. Фамилия)

31 августа 2016 г. (Дата)

31 августа 2016 г.

Положение о школьной столовой

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МБОУ «Кенозерская школа», осуществляет свою деятельность для создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации, в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

1. Федеральным Законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» и направлено на создание необходимых условий для питания учащихся.

4. Уставом школы

5. Локальными актами.

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

1.3. Организация питания осуществляется на основании договорных, контрактных отношений с организациями, осуществляющими поставку продуктов.

1.4. Обеденный зал рассчитан на 54 места (количество мест не кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 2 посадки.

1.5. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах (допущенных для детского питания), так и на сырье. Столовая обеспечивает питание всех учащихся, сотрудников школы.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КЕНОЗЕРСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
(Наименование образовательной организации)

СОГЛАСОВАН

Протокол педагогического совета
МБОУ «Кенозерская школа»
(наименование коллегиального органа управления /
представительного органа работников)
от _____ № _____

УТВЕРЖДЕН

Директор МБОУ «Кенозерская школа»
(Должность руководителя, наименование
образовательной организации)
_____/_____/_____
(Подпись) (И.О. Фамилия)

(Дата)

Положение о школьной столовой

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МБОУ «Кенозерская школа», осуществляет свою деятельность для создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации, в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

1. Федеральным Законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» и направлено на создание необходимых условий для питания учащихся.

4. Уставом школы

5. Локальными актами.

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

1.3. Организация питания осуществляется на основании договорных, контрактных отношений с организациями, осуществляющими поставку продуктов.

1.4. Обеденный зал рассчитан на 54 места (количество мест не кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 2 посадки.

1.5. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах (допущенных для детского питания), так и на сырье. Столовая обеспечивает питание всех учащихся, сотрудников школы.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.
- 2.2. Обеспечение качественным питанием воспитанников летнего оздоровительного лагеря.
- 2.3. Обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школ, проходящих ГИА.

III. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 3.1. Ответственность за учет и контроль, поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы.
- 3.2. Ответственность за организацию питания, за организацию поставки продуктов, соблюдение технологии и качества приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм, эксплуатацию оборудования, возлагается на ответственного за организацию питания.
- 3.3. Контроль посещения столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей.
- 3.4. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

IV. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 4.1. Для учащихся в школе должно быть организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). При организации продленного дня в общеобразовательном учреждении должно быть предусмотрено трехразовое питание обучающихся: завтрак - на второй во время учебных занятий; обед - на третьей во время учебных занятий, полдник - в 15 часов.
- 4.2. Организация питания и рацион учащихся обязательно согласовывают с органами ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора» и осуществляется согласно 12-дневного меню.
- 4.3. 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.
- 4.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».
- 4.5. 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 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.

4.6 Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

V. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

5.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

5.2. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в раздевалке;
- 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.

VI. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

6.1. Столовая относится к столовой при учебных заведениях. Размещается в специально отведенном помещении. Столовая размещена на I этаже и состоит из обеденного зала на 54 посадочных места, варочного цеха и моечного помещения, складского и вспомогательного помещений.

6.2 В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей;

6.3 В группу вспомогательных помещений:

- раздевалка для персонала;
- туалет.

6.4 Помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

6.5 Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники.

VII. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

7.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий в соответствии с графиком работы столовой.

7.2. Столовая обслуживает учащихся и преподавателей численностью до 70 человек.

7.3. Завоз продуктов осуществляется на основании договорных отношений с организациями, осуществляющими поставку.

7.4. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.