

«Утверждаю»

И.о. директора МБОУ «Арылахская
агротехнологическая
СОШ им.Л.Попова»

 /Л.Г. Никитина/
« 04 » сентября 20 16 г.

Положение о школьной столовой

Положение о школьной столовой МБОУ «Арылахская агротехнологическая СОШ им.Л.Попова»
разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409-08 и методических рекомендаций.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») обслуживается общеобразовательным учреждением.
- 1.2. Столовая по виду деятельности относится к общественному питанию.
- 1.3. Сотрудники столовой являются работниками общеобразовательного учреждения
- 1.4. В столовой школы применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, комплектованным двухразовым питанием
- 1.5. Столовая относится к открытому типу и обеспечивает двухразовое питание всех обучающихся.
- 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 2.4.2.576-96 и технологического режима.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным двухразовым питанием учащихся во время учебы.
- 2.2. Организация питания в летнем оздоровительном лагере в летний период

III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ

- 3.1. Организация рационального двухразового питания учащихся.
- 3.2. Организация питания во время проведения республиканских, улусных, кустовых мероприятий школы

IV. 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, своевременное прохождение мед. осмотра возлагается на завхоза и медработника школы.

4.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация школы.

4.4. 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.

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

V. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Для обучающихся в школе должно быть организовано двухразовое 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 школе.

5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный центр «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 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;
- 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 мед. работника. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 4 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;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно 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 санодетскую одежду 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 первом этаже и состоит из обеденного зала на 50 посадочных мест.
- 7.3. В группу складских помещений входят:
 - склад сухих продуктов;
 - помещение для хранения овощей;
 - морозильник, холодильник.
- 7.4. Вспомогательные помещения:
 - раздевалка для персонала

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

- 8.1. Штат столовой:
 - завхоз – 1;
 - повар – 2;
- 8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий, переменам
- 8.3. Столовая обслуживает учащихся и персонал школы.
- 8.4. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю.