

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СТАРИКОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ШЕБЕКИНСКОГО
РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ»
(МБОУ «Стариковская ООШ»)

309264 Белгородская область, Шебекинский район, с. Стариково, ул. Советская, д.19, тел./факс 8(47248)
78-7-35

Принято на заседании
педагогического совета
протокол № 1
от 30.08. 2017г.



Утверждаю:
директор МБОУ «Стариковская ООШ»
В.Т. Тертычная
Приказ по школе № 105
от 30.08.2017г.

Положение
о школьной столовой МБОУ «Стариковская ООШ»

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

1. Общие положения

- 1.1. Столовая Учреждения (далее – столовая) является структурным подразделением Учреждения.
- 1.2. Столовая МБОУ «Стариковская 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;
 - 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;
 - 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, 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 санодержку 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 входит:

- горячий цех;

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей.
- 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 60 человек.

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

В документе пронумеровано, прошито и скреплено
печатью 3 (три) листа.

Директор школы  В. Г. Терлычная/

