

СОГЛАСОВАНО
на заседании педсовета
от 30 августа 2019 г.
Протокол №1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ» п. Каджером
_____/Л.В.Годун/
01 сентября 2019 г.

**Положение
о школьной столовой
МОУ «СОШ» п. Каджером**

I. Общие положения.

1.1. Школьная столовая организует питание учащихся и работников муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» п.Каджером (далее Школы), участвующих в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, решениями УО МР «Печора», Уставом муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» п.Каджером, Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.

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

1.4. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и технологическим режимом.

1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

II. Основные задачи и принципы.

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся и работников в пищевых веществах.

2.4. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.6. Организация обслуживания горячим питанием.

2.7. Совершенствование организации обслуживания учащихся Школы.

2.8. Укрепление материально-технической базы школьного питания.

2.9. 100% охват учащихся школы горячим питанием.

2.10. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

III. Основная деятельность столовой МОУ «СОШ» п. Каджером.

3.1. Школьная столовая обеспечивает учащихся буфетной продукцией и продукцией собственного производства, горячим питанием.

3.2. Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню.

3.3. в школьной столовой бесплатным питанием обеспечиваются дети из малообеспеченных семей, учащиеся 1-4 классов, пришкольного интерната, дети со статусом «дети с ОВЗ», «дети-инвалиды (1 класс). Остальные учащиеся питаются за родительскую плату.

3.4. Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приёма пищи.

3.5. Мытьё столовой посуды проводится в соответствии с инструкцией.

IV. Характеристика столовой.

4.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

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

- буфета;
- обеденного зала на 60 посадочных мест.

4.3. Помещения специально приспособленные. В состав производственных помещений входят:

- горячий цех;
- мясной цех;
- овощной цех.

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- склад для овощей.

Вспомогательные помещения:

- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка для персонала;
- туалет.

Производственные душевые помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме.

Панели стен производственных помещений полностью облицованы глазурованной плиткой. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.

4.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

V. Управление. Штаты.

5.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.

5.2. Руководство осуществляет заведующий производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором Школы, учащимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом Школы.

5.3. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом Школы.

5.4. Трудовые отношения работников школьной столовой и Школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

5.5. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

VI. Организация питания школьной столовой.

6.1. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех учащихся и сотрудников.

6.2. Организация питания и рацион учащихся обязательно согласовываются с органами Роспотребнадзора по 10- дневному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

6.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

6.4. Должно быть организовано горячее питание (завтрак и обед) для учащихся в школе.

6.5. Заведующий производством осуществляет контроль за:

- своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договору;
- обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;
- соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

6.6. Заведующий производством в установленном порядке информирует территориальные

центры Роспотребнадзора о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала.

VII. Ответственность.

7.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора Школы.

7.2. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог по приказу, утвержденному директором Школы.

7.3. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующего производством школьной столовой.

7.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей и заместителя директора по ВР.

7.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

VIII. Права и обязанности работников школьной столовой. ^

8.1. Работники школьной столовой обязаны:

8.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для учащихся и работников школы.

8.1.2. Информировать учащихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.

8.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.

8.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.

8.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.

8.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором Школы.

8.1.7. Повышать квалификацию.

8.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.

8.1.9. Коротко стричь ногти.

8.1.10. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

8.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

8.2. Работникам школьной столовой запрещается:

8.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать саноддежду булавками.

8.2.2. Курить на рабочем месте.

8.2.3. 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),
- 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.

8.3. Работники школьной столовой имеют право в пределах своей компетенции:

- 8.3.1. Защищать свои профессиональные честь и достоинство.
- 8.3.2. Требовать от директора Школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.
- 8.3.3. Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.
- 8.3.4. Получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.
- 8.3.5. Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности.
- 8.3.6. На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.
- 8.3.7. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

IX. Контроль администрации и медицинского персонала.

- 9.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
- 9.2. За устранением предписаний по организации питания.
- 9.3. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
- 9.4. Условием транспортировки и хранения продуктов.
- 9.5. Соблюдением школой требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.
- 9.6. За выполнением производственного контроля по вопросам, касающихся деятельности в области питания.
- 9.7. Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.
- 9.8. Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.
- 9.9. За органолептической оценкой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с Роспотребнадзором меню.
- 9.10. За охватом горячим питанием учащихся.
- 9.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.
- 9.12. За ценообразованием в системе школьного питания.---