

Принято
На Управленческом совете
МБОУ Кошурниковской СОШ № 8
Протокол № 4
от «11» 09 2010 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
МБОУ Кошурниковской СОШ № 8

Положение о школьной столовой МБОУ Кошурниковской СОШ № 8 (в дальнейшем школа) разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409-08 и методических рекомендациях.

1. Общие положения

- 1.1. Школьная столовая (в дальнейшем Столовая) обслуживается индивидуальными предпринимателями, заключившим со школой договор на условиях аренды.
- 1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания.
- 1.3. Сотрудники столовой являются работниками школы.
- 1.4. В столовой применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками).
- 1.5. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье.
- 1.6. Требования к 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 2.4.5.2409-08 и технологического режима.

2. Задачи школьной столовой.

- 2.1. Современное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.
- 2.2. Проведение летних оздоровительных площадок в летний период с включением в меню соков, минеральных вод, овощей и фруктов и т.д.

3. Основная деятельность столовой.

- 3.1. Организация рационального питания учащихся и сотрудников.
- 3.2. Обслуживание мероприятий школы.

4. Ответственность.

- 4.1. Ответственность за организацию питания, учет 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 возлагается на директора 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 обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и классных руководителей.
- 4.5. Контроль за качеством питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателями (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

5. Режим питания учащихся

- 5.1. Для учащихся в школе должно быть организовано одноразовое горячие питание.
- 5.2. Организация питания и рацион учащихся обязательно согласовывается 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 учащихся в школе.
- 5.3. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный центр Роспотребнадзора.
- 5.4. В питании учащихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:
 - Фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения).
 - Творого и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырники, ватрушки, сметану используют в виде соуса и в первое блюдо за 5-10 минут до готовности); молоко и простоквашку «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;
- Жареные во фритюре пирожки, пончики;
- Неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой.

6.1. К работе на пищеблоке 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 заместителя директора по административно – хозяйственной части. На каждого работника заводиться личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинского обследования 1 раз в год, о сдаче санитарного минимума.

6.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила гигиены:

- Приходить на работу с 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, желательна дезинфицирующим;
- Сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника.

6.4. Сотрудниками пищеблока не разрешается:

- Носить ювелирные изделия;
- Покрывать ногти лаком;
- Застегивать спецодежду булавками;
- Курить на рабочем месте.

7. Характеристика столовой.

7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

7.2. Столовая размещена в здании школы на первом этаже и состоит: обеденных зал на 120 посадочных мест.

7.3. В группу складских помещений входят:

- Склад сухих продуктов;
- Помещение для хранения овощей;

7.4. Вспомогательные помещения:

- Раздевалка для персонала.

8. Организация производства и обслуживания

8.1. Штат столовой:

- Завхоз – 1;
- Повар – 2;
- Кухонный работник – 1.

8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.

8.3. Столовая обслуживает учащихся и персонал школы.

8.4. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю.