

ВрИО директора школы



Терешонкова Е.В./

Председатель первичной профсоюзной организации

Судя А.Ф. Сухоруков/

Приказ № 40 от 04.10.2020

ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Птанская средняя образовательная школа»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», Типового положения об общеобразовательном учреждении, действующими СанПин, Устава школы.

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением школы, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.3. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.4. Основными задачи качественной организации сбалансированного горячего питания детей в учреждении являются: - создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием; - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; - совершенствование организации школьного питания; - пропаганда принципов здорового питания и необходимости полноценного питания в ходе учебного процесса.

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

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

1.7. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье.

2. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

3. УСЛУГИ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

3.1. Услуги, предоставляемые школьной столовой: - предоставление ежедневно двухразового питания (завтрак и обед) учащимся 1-4 классов и учащимся 5-9 классов;

3.2. Условия предоставления права на услуги школьной столовой: Время работы с 08.00 до 14.30. Право на услуги школьной столовой имеют все учащиеся школы.

3.3. Основные организационные принципы питания: Время завтраков, обедов определяется графиком посещения столовой, ежегодно утверждаемым директором школы. Ответственность за организацию питания, за питание учащихся возлагается на директора школы. Контроль за посещением столовой возлагается на ответственного за организацию питания. Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно заявке. В школьной столовой в течение всего рабочего дня должен соблюдаться порядок. Контроль за санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием инвентаря, посуды, органолептической оценкой поставляемых продуктов, приготовлением пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов, наличием меню, а также за выполнение производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания осуществляется директором школы и ответственным по питанию.

4. 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 возлагается на директора школы.

4.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет ответственный за организацию питания из числа педагогического состава школы, утвержденного приказом директора.

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.

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 школе должно быть организовано горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен и обед.

5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ ФС «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 территориальные центры ТО ТУ ФС «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 рубленым яйцом, яичницу-глазунью; - пирожные и торты кремовые; - жаренные во фритюре пирожки, пончики; - неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА.

Сотрудникам столовой вменяется в обязанность: - ежедневное качественное приготовление пищи в соответствии с утвержденным меню, графиком приема пищи учащимися, установленными нормами СанПиНа; - ведение всей необходимой документации по организации питания школьников; - ежедневное содержание в чистоте и надлежащем порядке помещений пищеблока, мебели, оборудования, инвентаря, посуды, в соответствии с требованиями СанПиНа; - проведение генеральных уборок в соответствии с графиком; - проведение дезинфекции помещений пищеблока, посуды, оборудования, инвентаря (в соответствии с Инструкцией дезинфекции) - соблюдение рецептур и технологических режимов. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов; - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов; - предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - пропаганда принципов здорового и качественного питания.

6. 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 за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на директора школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, 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, 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 сан одежду булавками; - принимать пищу, 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 2 этаже и состоит обеденного зала на 12 посадочных мест.

7.3. Помещения специально приспособленные. В состав производственных помещений входят: помещение для приготовления пищи. Место для хранения сухих продуктов и для хранения овощей; помещение для мытья кухонной и столовой посуды; Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.

7.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

8.1. Штат столовой: 1 - повар – 1; - подсобный (кухонный) рабочий.

8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в одну смену по 7 часов при пятидневной рабочей неделе

8.3. Столовая обслуживает учащихся.