

РЕШЕНИЕ

педагогического совета
МОУ Сараевская СОШ
протокол № 5
от «16» октября 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор школы
Клейменова Т.В.
приказ № 90/5 от 16.10.2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой МОУ Сараевская СОШ

I. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность школьной столовой и определяет уровень требований к ней.
- 1.2. Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологических правил и норм школ, норм и правил к организации общественного питания.
- 1.3. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством РФ, Уставом МОУ Сараевская СОШ и настоящим Положением.
- 1.4. Столовая является структурным подразделением школы, предназначенным для организации питания обучающихся, педагогов и работников школы.
- 1.5. Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком школы.
- 1.6. Столовая осуществляет работу на основании договорных отношений между школой и поставщиками продукции.
- 1.7. Персонал столовой назначается директором школы и подчиняется непосредственно ему. Количественный состав определяется штатным расписанием.

II. Задачи столовой.

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.
- 2.2. Проведение оздоровительных лагерей в период каникул с включением в меню соков, минеральных вод, овощей, фруктов и т.д.

III. Характеристика столовой.

- 3.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.
- 3.2. Помещения столовой размещены: в блоке начальной школы на первом этаже с обеденным залом на 80 посадочных мест, и на первом этаже основного здания МОУ Сараевская СОШ с обеденным залом на 120 посадочных мест. Кроме обеденных залов столовые также имеют специально приспособленные помещения для приготовления пищи, складские помещения, вспомогательные помещения.

IV. Режим питания обучающихся.

- 4.1. Для обучающихся в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание.
- 4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ ФС «Роспотребнадзор».
- 4.3. 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 скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.

4.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

4.5. 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;
- макаронные изделия 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;
- макаронные изделия с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

5. Санитарное состояние столовой.

5.1. Территория столовой содержится в чистоте, регулярно должен выполняться санитарно-эпидемиологический режим в период карантина и эпидемиологического благополучия.

5.2. Весь кухонный инвентарь и всё оборудование столовой маркируется несмываемой краской или иным способом, обеспечивающим стойкость маркировки. Маркировка предусматривает указание вида продуктов, которые перерабатываются с его использованием.

5.3. Для уборки камер холодильников должен быть выделен специально для этого маркированный инвентарь.

5.4. Рабочие столы в столовой и после каждого приёма пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Пищевые отходы столовой собирают в промаркированное ведро с крышкой, очистка которого проводится по мере заполнения их более чем на 2/3 объёма; ежедневно в конце дня промывают 2% -м раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

5.5. В помещениях столовой ежедневно проводят уборку: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; ежедневно с применением моющих средств проводят мытьё стен, очистку стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией

всех помещений, оборудования и инвентаря.

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 соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на завхоза школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 2 раза в год 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 спецодежду булавками;
 - принимать пищу, курить на рабочем месте.

7. Ответственность.

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

7.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на завхоза школы.

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

7.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на завхоза школы и классных руководителей.

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

8. Взаимодействие и контроль.

8.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, педагогическим советом школы, медицинскими работниками.

8.2. Данный локальный акт подлежит обязательному включению в план производственного контроля школы.

8.3. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:

- внутри школьного контроля администрации школы, который проводится не реже 1 раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами;
- комиссии по контролю за питанием в школе.