

Введено в действие приказом от « <u>02</u> » <u>09</u> 20 <u>13</u> № <u>228</u> Директор школы: 	Утверждено на заседании Управляющего совета школы Протокол от « <u>28</u> » <u>08</u> 20 <u>13</u> № <u>4</u>
--	--



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Староивановская средняя общеобразовательная
школа имени Н.И. Коткова
Волоконовского района Белгородской области»**

Положение о школьной столовой

**Положение
о школьной столовой
МБОУ «Староивановская СОШ»**

Положение о школьной столовой разработано на основе требований СанПиН и методических указаний по организации питания школьников.

I. Общие положения

- 1.1. Столовая школы («столовая») является структурным подразделением МБОУ Староивановская СОШ»
- 1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы.
- 1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.
- 1.4. Деятельность столовой как предприятия общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813
- 1.5. В столовой школы применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками).
- 1.6. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питанием всех обучающихся, сотрудников.
- 1.7. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ –Р 50762-95
- 1.8. Объёмно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют СанПиН 2.4.2.576-96 и технологического режима

II. Задачи столовой

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы
- 2.2. Организация питания летнего оздоровительного лагеря и лагеря труда и отдыха .

III. Ответственность

- 3.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на ответственного за работу столовой, назначенного директором.
- 3.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования возлагается на старшего повара.
- 3.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация школы.
- 3.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора.
- 3.5. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции, по органолептическим показателям до её приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией
- 3.6. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

IV Режим питания обучающихся

- 4.1. Для обучающихся в школе должно быть организовано двухразовое горячее питание.
- 4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовывается с Органами «Роспотребнадзора» в Шебекинском районе, управлением образования
- 4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению, хранению сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо 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 информируется территориальный отдел территориального управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Шебекинском районе, управление образования.
- 4.5. В питании обучающихся в общеобразовательном учреждении запрещается использовать:
- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
 - творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки;
 - молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
 - зеленый горошек без термической обработки;
 - макароны с мясным фаршем; блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные, рыбные);
 - напитки, морсы без тепловой 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.

V. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

- 5.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс гигиенической подготовки со сдачей зачета.
- 5.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на старшего повара. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, куда вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.
- 5.3. 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 одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
 - 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.

VI . Характеристика столовой.

- 6.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

6.2. Столовая размещена в здании школы на цокольном этаже и состоит из обеденного зала на 96 посадочных мест.

6.3. В состав производственных помещений входят: горячий цех, мясной цех, кондитерский цех, холодный цех, овощной цех.

В группу складских помещений входят: склад сухих продуктов, помещение для хранения овощей, 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 глазурной плиткой. Залы для потреблений освещены естественным и искусственным светом.

6.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

VII . Организация производства и самообслуживания

8.1. Штат столовой: старший повар — 1, повар — 1, кухонный рабочий — 1.

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

8.3. Столовая обслуживает учащихся и работников школы численностью до 200 человек.

8.4. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю транспортом поставщика в соответствии с заключенными договорами.