

ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ
МБОУ «Федоровская СОШ №2 с углублённым изучением отдельных
предметов»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует основную деятельность столовой в общеобразовательном учреждении, разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утверждённым Положением о школьной столовой, Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п. 1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 07.03.2018 г., решениями органов управления образования, касающимися организации питания в общеобразовательных учреждениях, нормами и требованиями СанПиН 2.4.52409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.3. Организация работы и обслуживания участников образовательного процесса осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.4. Общеобразовательное учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.5. Для столовой создается необходимая материальная база, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Цель и задачи школьной столовой.

2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

-своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников общеобразовательного учреждения;

-формирование здорового образа жизни; воспитание культурного самосознания.

3. Основными принципами организации горячего питания являются:

-соответствие энергетической ценности;

-удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

-оптимальный режим питания.

3. Характеристика столовой.

3.1. Столовая размещена в здании школы на 1-м этаже и состоит из обеденного зала и пищеблока: варочного цеха, моечного помещения, склада продуктов, бытовых комнат.

3.2. Столовая оснащена вентиляционной системой, централизованным теплоснабжением, системой обеспечения горячей и холодной водой.

3.3. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники и холодильные шкафы.

3.4. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

3.5. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью.

3.6. В зале функционирует система предварительного выставления блюд на столах, в зависимости от обслуживания контингента детей.

3.7. Штат столовой укомплектован специалистами организации питания, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку (санминимум), аттестацию и медицинское обследование, в установленном порядке, имеющих прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Работники столовой имеют личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Время работы столовой с 08.00 до 16.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и праздничные дни.

4. Права и обязанности

4.1. Заведующий производством обязан:

1. следить за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья;
2. контролировать соблюдение технологии приготовления пищи поварами;
3. вести необходимую отчетность;
4. контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
5. соблюдать законодательство и приказы по школе.

4.2. Работники школьной столовой обязаны:

1. обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников общеобразовательного учреждения;
2. обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготавливаемой пищи; обеспечить сохранность, размещение и хранение оборудования;
3. обеспечивать режим работы в соответствии с графиком работы школьной столовой общеобразовательного учреждения;
4. повышать квалификацию;
5. соблюдать санитарно-гигиенические требования в отношении верхней одежды, спецодежды, состояния собственного здоровья и здоровья в семье.

4.3. Работники столовой образовательного учреждения имеют право:

1. защищать свою профессиональную честь и достоинство;
2. получать от руководителей школы и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
3. на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда и пожарной безопасности.

4.4. Заведующий производством является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения ее;
- за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за ведение еженедельного товарного отчета;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

4.5. Лицо, ответственное за организацию питания со стороны ОО, несет ответственность:

- за формирование списков учащихся для предоставления питания;
- за учет посещаемости школьниками столовой;
- охват обучающихся питанием;
- за ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися обедов;
- за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию.
- за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, платном, либо льготном питании, несет социальный педагог по приказу, утвержденному директором образовательного учреждения.

5. Организация питания

- 5.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования и примерным 10-дневным меню, согласованным с Роспотребнадзором.
- 5.2 Ежедневное меню, составленное на базе циклического меню, утверждается директором образовательного учреждения.
- 5.3. Питание должно обеспечивать физиологические нормы учащихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.
- 5.3. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.
- 5.4. Приказом директора сроком на один год в общеобразовательном учреждении создаются бракеражная комиссия и мобильная группа, в обязанности которых входит контроль качества готовой пищи, ведение бракеражного журнала, контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований в отношении сырья, технологического оборудования.
- 5.5. Питание учащихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.
- 5.6. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие пришкольный лагерь дневного пребывания в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).
- 5.7. Время получения учащимися горячего питания соответствует распорядку работы общеобразовательного учреждения и имеет достаточную продолжительность для его получения.
- 5.8. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения работникам столовой о количестве обучающихся, присутствующих в данный день в общеобразовательном учреждении.
- 5.9. Питание учащихся осуществляется под наблюдением классного руководителя.
- 5.10. Правила поведения в школьной столовой.
- 5.11. Во время приема пищи учащиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять требования относящиеся к соблюдению порядка, дисциплины и манер (не разговаривать громко, не бегать).
- 5.12. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.
- 5.13. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.
- 5.14. Запрещается заходить в столовую в верхней одежде.
- 5.15. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.
- 5.16. Необходимо соблюдать правила личной гигиены и выполнять указания, реагировать на замечания классного руководителя и других работников школы и столовой.