

5.7



А Д М И Н И С Т Р А Ц И Я
Кореневского района Курской области

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Пушкарская средняя общеобразовательная школа»
Кореневского района Курской области**

307413, Кореневский район, Курская область, тел (47-147)3-24-34, mail: korenevsk793@mail.ru

Рассмотрено
и утверждено
на заседании
педагогического совета
31.08 2016 г.
Протокол № №1

№1



Утверждаю
Директор школы
/ Артюхова А.И. /
Приказ № 28/35
от 1.09 2016 г.

Положение

О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Положение о школьной столовой МКОУ «Пушкарская СОШ» разработано на основе СанПиН 2.4.2.1178-02 и методических рекомендаций.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») обслуживается индивидуальным предпринимателем, заключившим со школой договор на условиях аренды
- 1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания.
- 1.3. Сотрудники столовой являются работниками индивидуального предпринимателя.
- 1.4. В столовой школы применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, укомплектованными обедами (завтраками)
- 1.5. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.
- 1.6. Требования к школьной 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 2.4.2.576-96 и технологического режима.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

- 2.1. Своевременное 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.

III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ

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

IV. 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 индивидуального предпринимателя.
- 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 завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и классных руководителей.
- 4.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

V. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 5.1. Для обучающихся в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание (обед), по желанию родителей им может быть предоставлен и завтрак.
- 5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами «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 территориальный центр «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 сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до

- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макаронны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- вапитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макаронны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

VI. 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.

6.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на директора школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 2 раза в году, 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;
- 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
- сотрудникам пищеблока не разрешается:
 - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодожу булавками;
 - принимать пищу, курить на рабочем месте.

VII. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

7.2. Столовая размещена в здании школы на первом этаже и состоит:

обеденного зала на 50 посадочных мест.

7.3. В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей;

7.4. Вспомогательные помещения:

- раздевалка для персонала

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

8.1. Штат столовой:

- повар – 1;
- кухонный рабочий -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.