

Утверждено
приказом директора

МБОУ «Крохалевская СОШ»

от 01.09.2014 г. № 100

Директор школы

Беляева Т.П.



ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. Общие положения

1.1. В целях сохранения и укрепления здоровья детей, в области обеспечения учащихся полноценным питанием в школе функционирует школьная столовая. Согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2. 2821 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» её деятельность направлена на создание необходимых условий для питания учащихся.

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

1.3. Организация питания осуществляется на основании договорных отношений с организациями, осуществляющими поставку продуктов.

1.4. Обеденный зал рассчитан на 80 мест и предназначен для обеспечения питанием обучающихся в 2 посадки.

1.5. В столовой применяется самообслуживание. Для учащихся первой ступени обучения столы накрывает дежурная группа из учащихся 7-11 классов.

1.6. По характеру организации производства столовая работает на сырье (допускается работа на полуфабрикатах, допущенных для детского питания).

1.7. Столовая обеспечивает питанием всех учащихся и сотрудников школы.

2. Задачи столовой

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

2.2. Проведение летних оздоровительных площадок и профильных лагерей в летний период.

2.3. Сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

2.4. Формирование здорового образа жизни.

3. Ответственность

3.1. Ответственность за организацию питания, за организацию поставки продуктов, соблюдение технологии и качества приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм, эксплуатацию оборудования возлагается на ответственного за организацию питания.

3.2. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в льготном питании, несут классные руководители.

3.3. Контроль посещения столовой учащимися возлагается на классных руководителей.

3.4. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

4. Функциональное назначение столовой

4.1. Школьная столовая должна обеспечивать учащихся горячим питанием.

4.2. Оборудование школьной столовой, санитарное состояние и содержание помещения должны соответствовать санитарно – эпидемиологическим требованиям.

4.3. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно – эпидемиологическим требованиям.

4.4. Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню.

4.5. В школьной столовой льготным питанием обеспечиваются дети из малоимущих многодетных, малоимущих семей. Остальные учащиеся питаются за родительскую плату.

5. Режим питания обучающихся

5.1. Для учащихся в учреждении должно быть организовано двухразовое горячее питание: завтрак - на первой, второй перемене, обед – четвертой, пятой перемене во время учебных занятий. Для каждого класса особым расписанием предусматривается время посещения столовой.

5.2. Учащиеся посещают столовую под наблюдением дежурных учителей и классных руководителей.

5.3. После приема пищи учащиеся убирают за собой посуду сами.

5.4. Для мытья рук в столовой должно быть мыло и электросушка для рук.

5.5. Мытье столов в обеденном зале должно проводиться после каждого приёма пищи.

5.6. Мытье столовой посуды проводится в соответствии с инструкцией.

5.7. Организация питания осуществляется согласно утвержденному примерному 12-дневному меню.

5.8. При организации питания следует руководствоваться санитарно – эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации 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.

5.9. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала в установленном порядке информируются территориальный центр «Роспотребнадзора».

5.10. В питание обучающихся 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 рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой.

6.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр.

6.2. Персонал пищеблока должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в раздевалке;
- 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, желательнo 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 саноддежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.