

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №3 с. Серафимовский
муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан

СОГЛАСОВАНО
протокол заседания
Совета школы
от 24.08.2020 № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ СОШ № 3 с.Серафимовский
М.К.Сайфуллин
Приказ от 25.08.2020 № 146

СОГЛАСОВАНО
протокол заседания
педагогического совета
от 24.08.2020 № 1

Положение
о школьной столовой
МАОУ СОШ №3 с. Серафимовский

Положение о школьной столовой МАОУ СОШ №3 с. Серафимовский разработано на основе СанПиН 2.4.2.1178-02 и методических указаний.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МАОУ СОШ №3 с. Серафимовский

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

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 столовая относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.

1.7. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.8. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и технологического режима.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ МАОУ СОШ №3 с. Серафимовский

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников школы.

2.2. Проведение летних оздоровительных лагерей с включением в меню соков, овощей и фруктов и т.д.

III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ МАОУ СОШ с. Серафимовский

3.1. Организация рационального питания обучающихся и сотрудников.

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 ответственного за организацию питания.

4.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог.

4.4. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и социального педагога.

4.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется школьным фельдшером.

V. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Для обучающихся в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание, для кадетского класса завтрак и обед.

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 территориальные центры «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 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, крошки, 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.

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, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

6.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на зав. производства школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 1 раз 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;
- 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, желателно 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.

VII. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

7.1. Столовая находится при учебном заведении

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

- обеденного зала на 100 посадочных мест.

7.3. Имеется отдельное промышленное оборудование помещение для приготовления пищи.

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей;

Вспомогательные помещения:

- раздевалка для персонала;
- туалет.

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

8.1. Штат столовой:

- шеф-повар – 1;
- повар – 1;
- кухонный рабочий – 1.

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

8.3. Столовая обслуживает обучающихся и преподавателей численностью до 110 человек.

8.4. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю через поставщиков Управления образования.

Пронумеровано и прошнуровано

5 (25.10) 2012

Директор МАОУ СОШ №3 с. Серафимовский

С. К. Сайфуллин

М.К. Сайфуллин

