

УТВЕРЖДАЮ

директор

МБОУ «СОШ № 1 с. п. Надтеречное»

Мамакаева А.В.

Приказ № 60 от 28.09.15



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МБОУ «СОШ № 1 с. п. Надтеречное»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Школьная столовая является структурным подразделением школы, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников школы. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

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 как на полуфабрикатах, так и на сырье. 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 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.9. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе школы. Организация питания в школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.

1.10. Питание обучающихся в школьной столовой относится к платной услуге за счет родительских средств, кроме категорий обучающихся, имеющих право на питание за счет средств бюджета Надтеречного муниципального района.

1.11. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности следующими основными документами, регламентирующими деятельность организаций общественного питания:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Закон РФ от 7 февраля 1992 года № 2300-1 (в ред. от 25 ноября 2006 г) «О защите прав потребителей», ст. 8 п.1,2.
 - Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276).
 - ГОСТ Р 762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.
 - ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
 - ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
 - ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
 - ГОСТ Р 50762-2007 Национальный стандарт «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания Утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст, от 1 января 2009 года.
 - ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
 - СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
 - СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания.
 - СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 - федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации, администрации Надтеречного муниципального района, Уставом МБОУ СОШ №1, Положением о школьной столовой
- 1.12. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой, качество готовой продукции.
- 1.13. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.
- 1.14. Школа устанавливает наценку на продукцию собственного производства:
- на первые и вторые блюда – 40%;
 - горячие напитки – 40%;
 - буфетную продукцию (выпечку) – 50%;
 - покупную продукцию (бакалея) – 25%

1.14. Основными задачами школьной столовой являются:

- Формирование у учащихся основ здорового питания.
- Формирование здорового образа жизни.
- Воспитание культурного самосознания.

2. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

2.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы.

2.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованной поставки продуктов питания, укомплектованность кадрами возлагается на заведующего столовой.

2.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном питании, несет администрация школы.

2.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора школы, и классных руководителей.

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

3. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Для обучающихся в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак или обед), по желанию родителей может быть предоставлено двухразовое питание (завтрак и обед).

3.2. Организация питания и рацион обучающихся (десятидневное перспективное меню) обязательно согласовываются с начальником ТОУ Роспотребнадзора.

3.3. 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.

3.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируется ТОУ Роспотребнадзора.

3.5. 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;
- макаронны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макаронны с рубленым яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

4. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

4.1. 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.

4.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующую столовой школы и медицинского работника школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований 4 раза в году, о сдаче санитарного минимума.

4.3. 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, 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 санodeжду булавками;
 - принимать пищу, курить на рабочем месте.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

5.1. Столовая относится к предприятиям питания при образовательных учреждениях.

5.2. Столовая размещена в здании школы на I этаже и состоит из: обеденного зала на 40 посадочных мест; пищеблока с технологическим оборудованием и отдельными помещениями:

склада сухих продуктов;
моечного блока.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ. УПРАВЛЕНИЕ И ШТАТ.

6.1. Школа имеет штатное расписание столовой:
заведующая столовой – 1;
повар – 1;

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

6.3. Столовая обслуживает учащихся и работников школы численностью до 150 человек ежедневно.

6.4. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю через торговую сеть согласно договорам.

6.5. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом школы.

6.6. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор школы.

6.7. Руководство осуществляет заведующая столовой, которая несет ответственность в пределах своей компетенции перед руководителем школы, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

6.8. Заведующая столовой разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

а) положение о школьной столовой, правила питания обучающихся и работников школы;

б) планово-отчетную документацию;

в) технологическую документацию.

6.9. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

7. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

7.1. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;

- информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;

в) обеспечивать ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;

- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

- обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;

- отчитываться в установленном порядке перед руководителем школы;
повышать квалификацию.