

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №3  
\_\_\_\_\_ М.С. Дубровина

## **Положение о школьной столовой МБОУ СОШ №3**

Положение о школьной столовой МБОУ СОШ №3 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 МБОУ СОШ №3.

1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы .

1.3. Деятельность столовой как предприятия общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813.

1.4. В столовой школы применяется:

-самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными 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 МБОУ СОШ №3**

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 МБОУ СОШ №3**

3.1. Организация рационального питания учащихся и сотрудников.

3.2. Обслуживание 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 ответственного за организацию питания.

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 (завтрак), для детей ОВЗ, детей-инвалидов должен быть организован обед.

5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ ФС «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 ТО ТУ ФС «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, 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.

## **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 4 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;
- 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, желателен дезинфицирующий;

- 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 относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

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

- обеденного зала на 168 посадочных мест.

7.3. Помещения специально не приспособленные. Отдельных производственных помещений нет, имеется отдельное без промышленного оборудования помещение для приготовления пищи

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- склад для овощей.

Вспомогательные помещения:

- раздевалка для персонала;
- туалет.

## **VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ**

8.1. Штат столовой:

- заведующая производством – 1;
- повар – 2.

8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в две смены при пятидневной рабочей неделе и в одну смену при шестидневной рабочей неделе.

8.3. Столовая обслуживает учащихся и преподавателей численностью до 15 человек.

8.4. Завоз продуктов осуществляется 3 раза в неделю ООО «Комбинат здорового питания, ООО «Береза».