

Утверждаю
Директор МАОУ СОШ №80
_____ М.Ф.Кокора
«__1__»_сентября__ 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Положение о школьной столовой МАОУ СОШ №80 разработано на основе СанПиН 2.4.2.1178-10 и методических указаний.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Столовая школы является структурным подразделением МАОУ «СОШ №80»
- 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. В столовой школы применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками);
- 1.5. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся.
- 1.6. Объемно-планировочное и конструктивное решение, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям технологического режима.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся школы.
- 2.2. Проведение летних оздоровительных площадок в летний период.

III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ

- 3.1. Организация рационального питания обучающихся

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 (зав. производством).
- 4.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация школы.
- 4.4. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных 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 обучающихся с ОВЗ, двухразовое горячее питание - завтрак и обед.
- 5.2. При организации питания следует руководствоваться санитарноэпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.
- 5.3. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный отдел «Роспотребнадзора».
- 5.4. В питании 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; -макаронны 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; -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, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

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

6.4. Сотрудникам пищеблока не разрешается: -при изготовлении блюд, носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку 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 из: -обеденного зала на 220 посадочных мест. -отдельных производственных помещений: горячий цех; -рыбный цех; -мучной цех; -холодильный цех; -складские помещения: -склад сухих продуктов; -помещение для хранения овощей; Вспомогательные помещения: -раздевалка для персонала; -туалет. -душевая

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

- 8.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в две смены при шестидневной рабочей неделе.
- 8.2. Столовая обслуживает учащихся численностью до 1900 человек.
- 8.3. Завоз продуктов осуществляется ежедневно по договорам с поставщиками.