

СОГЛАСОВАНО:

на заседании профсоюзного комитета

Протокол № 1 «30» от 08 2014г

Председатель Севы -

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ СОШ

им. М.Н.Загоскина с.Рамзай

Е.Н.Тетёркина

«08» 09 2014г

ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой МБОУ СОШ им. М.Н.Загоскина с.Рамзай.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность школьной столовой и определяет уровень требований к ней.

1.2. Положение разработано на основании Закона РФ «Об образовании», санитарно-эпидемиологических правил и норм школ, норм и правил к организации общественного питания.

1.3. 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.

1.4. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом общеобразовательного учреждения, положением о школьной столовой, утвержденным директором школы.

1.5. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.6. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Цели и задачи школьной столовой.

2.1. Создание условий для организации рационального и сбалансированного питания.

2.2. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Обеспечение неукоснительного соблюдения законодательства об организации питания.

3. Функциональное назначение столовой.

- 3.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников школы в течение учебного года в соответствии с нормами СанПин.
- 3.2. Организовать льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нём (в соответствии с действующим законодательством).
- 3.3. Обеспечить полноценным питанием воспитанников групп продлённого дня, летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей при школе.
- 3.4. Оборудование школьной столовой, инвентарь, посуда, тара, санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно – эпидемиологическим требованиям.
- 3.5. Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому в Роспотребнадзоре примерному меню.
- 3.6. В школьной столовой бесплатным питанием обеспечиваются дети из малообеспеченных семей (по мере финансирования программы). Остальные учащиеся питаются за родительскую плату
- 3.7. Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приёма пищи
- 3.8. Мытьё столовой посуды проводится в соответствии с инструкцией.

4. Материально-техническая база.

4.1. За столовой закреплено отдельное помещение, оснащённое оборудованием, отвечающим требованиям Сан ПиНа:

- Технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с документацией, планом его размещения.
- Обеденным залом не менее 0,7 кв.м на одно место, умывальниками – 1 кран на 20 посадочных мест.
- Моечными для столовой и кухонной посуды, кладовыми для сухих продуктов и овощей, камерами для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов.

5. Санитарное состояние столовой.

5. 1. Территория столовой содержится в чистоте, регулярно должен выполняться санитарно-эпидемиологический режим в период карантина и эпидемиологического благополучия.
- 5.2. Весь кухонный инвентарь и всё оборудование столовой маркируется несмываемой краской или иным способом, обеспечивающим стойкость маркировки. Маркировка

предусматривает указание вида продуктов, которые перерабатываются с его использованием.

5.3. Для уборки камер холодильников должен быть выделен специально для этого маркированный инвентарь.

5.4. Рабочие столы в столовой и после каждого приёма пищи моют горячей водой с моющимися средствами специальной ветошью. Пищевые отходы столовой собирают в промаркированное ведро с крышкой, очистка которого проводится по мере заполнения их более чем на 2/3 объёма; ежедневно в конце дня промывают 2% -м раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

5.5. В помещениях столовой ежедневно проводят уборку: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; ежедневно с применением моющих средств проводят мытьё стен, очистку стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

6. Условия труда персонала столовой и требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудников.

6.1. Условия труда персонала должны отвечать требованиям нормативных документов в области охраны труда

6.2. К работе в столовой допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с инструкциями по охране труда и при работе с технологическим оборудованием.

6.3. Работники столовой должны соблюдать «Требования к санитарному состоянию и содержанию столовой», «Требования к соблюдению правил личной гигиены».

7. Документация школьной столовой.

7.1. В школьной столовой должна быть следующая документация:

- Инструкция по технике безопасности при работе с электрооборудованием.
- Инструкция – требование к санитарному состоянию, к соблюдению правил личной гигиены работников столовой.
- Должностные инструкции работников столовой.
- бракеражный журнал;

копии меню за 10 дней, утвержденные Роспотребнадзором и наличие ежедневного меню;

технологические карты на блюда и изделия по меню;

приходные документы на продукцию;

документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

информация об изготовителе и услугах;

журнал здоровья.

Фрушино, муниципальное
и скремлено нею
5 (нема) шема

Семеновъ Лозина А. В.