

«Летниковская основная общеобразовательная школа»
(филиал) Муниципального общеобразовательного учреждения
«Сернурская средняя (полная) общеобразовательная школа №2 имени Н.А.Заболоцкого»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома



УТВЕРЖДАЮ:

Директор филиала

 В.Д.Таникеева

Положение о школьной столовой

«Летниковская основная общеобразовательная школа»
(филиал) Муниципального общеобразовательного учреждения
«Сернурская средняя (полная) общеобразовательная школа №2 имени
Н.А.Заболоцкого»

Положение о школьной столовой «Летниковская основная общеобразовательная школа» (филиал) Муниципального общеобразовательного учреждения «Сернурская средняя (полная) общеобразовательная школа №2 имени Н.А.Заболоцкого» разработано на основе СанПиН 2.4.2.1178-02 и методических указаний.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая филиала (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением «Летниковская основная общеобразовательная школа» (филиал) Муниципального общеобразовательного учреждения «Сернурская средняя (полная) общеобразовательная школа №2 имени Н.А.Заболоцкого»

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

1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание филиала, назначаются и освобождаются от должности директором филиала.

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 филиала 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 2.4.2.576-96 и технологического режима.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

**«Летниковская основная общеобразовательная школа» (филиал)
Муниципального общеобразовательного учреждения «Сернурская
средняя (полная) общеобразовательная школа №2 имени
Н.А.Заболоцкого»**

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников филиала.

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

**«Летниковская основная общеобразовательная школа» (филиал)
Муниципального общеобразовательного учреждения «Сернурская
средняя (полная) общеобразовательная школа №2 имени
Н.А.Заболоцкого»**

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 филиала.

4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закула продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на ответственного за организацию питания (завсклад).

4.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация филиала.

4.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей.

4.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пицци) 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), по желанию родителей им может быть предоставлен и 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.

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 простоквану «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, пантеты, 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 курсы по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

6.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается директора 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, желательна 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 относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

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

- обеденного зала на 40 посадочных мест.

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

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:

- завеклад - 0,5;
- повар - 2;
- кухонный рабочий - 0,5;

8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в одну смену - 6 часов при шестидневной рабочей неделе.

8.3. Столовая обслуживает учащихся и преподавателей численностью до 40 человек.

8.4. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю через индивидуального предпринимателя.