


ПРИНЯТО

на педагогическом совете

 /Н.В.Трубкина/
Протокол № 1 от «30»08. 2018г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

МБОУ «Ойсхарская ОШ»

 М.А.-М.Мадаева/
Приказ № 9 от «30»08.2018г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой МБОУ «Ойсхарская ОШ»

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. Деятельность школьной столовой отражается в уставе школы. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.

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

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

1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями. При организации и функционировании школьной столовой должны соблюдаться действующие санитарные нормы и правила. Надзор за выполнением санитарных правил осуществляют территориальные центры Госсанэпиднадзора

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами школьной столовой являются:

- 2.1. Формирование общей культуры личности обучающихся на основе усвоения обязательного минимума содержания общеобразовательных программ, их адаптация к жизни, любви к окружающей природе, Родине, семье
- 2.2. Формирование здорового образа жизни.
- 2.3. Воспитание культурного самосознания.

3. Пользователи услуг, предоставленные школьной столовой

3.1. Пользователи услуг, предоставленные школьной столовой

Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц:

- учащиеся школы с 1 по 9 классы;
- воспитанники группы кратковременного пребывания детей дошкольного возраста;

- педагогический обслуживающий персонал школы.

3.2. Обязанности пользователей услуг школьной столовой.

Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, имущество учреждения, а также гигиенические меры.

Решением администрации школы можно установить участие школьной столовой в различных конкурсах.

4. Услуги школьной столовой.

4.1. Услуги, предоставленные школьной столовой.

Столовая школы предоставляет следующие услуги лицам, предусмотренным в п.3.1., приготовление и предоставление ежедневно завтрака или обеда каждому учащемуся из списка, подлежащих питанию и другим категориям лиц.

4.2. Условия предоставления права на услуги школьной столовой

Право на услуги школьной столовой имеют все учащиеся и воспитанники школы, работники ОУ.

4.3. Распределение завтраков, обедов, полдников.

Пища распределяется, как правило, в помещении столовой.

5. Требования к организации питания.

5.1. Питание детей организуется на базе столовой, работающей на сырье функционирующего учреждения, а также близлежащих объектов общественного питания при наличии санитарно – эпидемиологического заключения в соответствии их санитарным правилам, с выделением отдельного зала, инвентаря и посуды для детей и определения графика приёма пищи.

5.2. Постоянный контроль за качеством поступающей продукции, сроком её реализации и условиями хранения осуществляет медицинский работник или лицо его замещающее, прошедшее курс гигиенического обучения.

Периодический контроль осуществляется территориальным центром Госсанэпиднадзора.

5.3. При организации питания детей следует руководствоваться примерным меню при наличии санитарно – эпидемиологического заключения в соответствии его санитарным правилам.

5.4. На основании примерного меню могут быть разработаны и согласованы другие варианты рационов питания применительно к конкретным условиям с учётом наличия продуктов.

5.5. Закладка продуктов проводится по весу согласно меню-раскладке. При изготовлении штучных блюд (котлеты, сырники, булочки, пирожки и т. д.) взвешивание их производится поваром по термической обработке. Запеканка, омлет, рулет нарезаются в готовом виде весом, указанным в меню-раскладке. Жидкие блюда раздаются по объёму, а гарнир по весу.

5.6. С-витаминизация третьих блюд осуществляется ежедневно из расчёта:

20 мг. в летний период – для детей до 10 лет

25 мг. в летний период – для детей старше 10 лет

Витаминизацию компотов следует проводить после их охлаждения до температуры от + 12 до +15 С.

5.7. Ежедневно оставляется суточная проба готовой пищи. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинского работника.

5.8. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей:

а) не используются:

остатки пищи от предыдущего приёма, а также пищу приготовленную накануне;

фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

творог, сметана, зелёный горошек в натуральном виде без тепловой обработки;

рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.);

прокисшее молоко «самоквас»;

напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;

изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;

мясо, не прошедшее ветеринарный отбор;

яйцо и мясо водоплавающих птиц;

грибы;
консервированные продукты домашнего приготовления;
консервированные продукты в томатном соусе;
порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста, сухие концентраты для приготовления гарниров.

б) не изготавливаются:

- сырковая масса, творог;
- макаронные изделия с мясным фаршем («по-флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

- макаронные изделия с рубленым яйцом, яичница – глазунья;
- кремы, кондитерские изделия с кремом;
- изделия во фритюре.

в) не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов.

5.9. Хранение и реализация пищевых продуктов осуществляется в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

5.10. Хлеб хранят в латках на стеллажах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, уборка в шкафу проводится за 1 час перед каждой загрузкой хлеба.

5.11. Обработка посуды производится после каждого приёма пищи с использованием разрешённых и установленных в порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

6. Требования к санитарному состоянию и содержанию столовой.

6.1. Помещение столовой учреждения подлежит ежедневной влажной уборке с применением моющих средств, с протиранием подоконников, шкафов, столов и т.д.

6.2. Уборку столовой рекомендуется проводить после каждого приёма пищи.

6.3. Весь уборочный инвентарь после использования следует промыть горячей водой с моющими средствами.

7. Гигиенические требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиены персонала.

7.1. Работник столовой проходит предварительный при поступлении на работу и периодические профилактические осмотры в соответствии с порядком, определённым федеральным органом исполнительной власти по здравоохранению.

7.2. К работе с детьми в детских учреждениях допускаются только сотрудники, привитые против дифтерии.

7.3. Работник столовой должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; коротко стричь ногти; после каждого посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

8. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

8.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, ЧР и Уставом школы.

8.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы.

8.3. Руководство осуществляет заведующий столовой или старший повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

8.4. Заведующий столовой или старший повар 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;

8.5. Порядок комплектования штата школьной столовой школы регламентируется его Уставом.

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

9. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Работники школьной столовой обязаны:

а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;

б) информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;

в) обеспечить ежедневное трёхразовое снятие проб на качество приготовляемой пищи;

г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

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

е) отчитываться в установленном порядке перед руководителем школы;