

Рассмотрено
на заседании Управляющего совета
протокол № 6 от 14.12.2015



Положение о школьной столовой МБОУ Сигаевская СОШ

1. Общие положения

Положение о школьной столовой разработано на основе Федерального закона № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г, СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (с изменениями на 24 ноября 2015 года),

1.1. Столовая по виду деятельности относится к структурному подразделению школы, действующего на основании Устава школы.

1.2. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.

1.3. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.

1.4. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 и технологического режима.

2. Задачи столовой

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы в течение учебного года.

2.2. Проведение летних оздоровительных площадок в летний период с включением в меню соков, минеральных вод, овощей и фруктов и т.д.

3. Основная деятельность столовой

3.1. Организация питания учащихся и сотрудников.

3.2. Обслуживание школьных мероприятий: олимпиады, соревнования, семинары, конференции и др.

4. Ответственность

4.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы, гл. бухгалтера.

4.2. Ответственность, за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, за ведение журналов:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания;
- составление технологических карт.

возлагается на зав. производством.

4.3. Ведение журнала здоровья сотрудников осуществляет медицинский работник.

4.4. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией в составе 3 человек. В бракеражную комиссию входят:

- медицинский работник,
- работник пищеблока,
- представитель администрации школы.

4.5. Уголок потребителя содержит информацию:

- меню на каждый день, утвержденное директором школы;
- стоимость питания для категорий, а также стоимость за счет родительской платы;
- списки для категорий, утвержденные директором школы;
- телефоны контролирующих организаций;
- книга жалоб и предложений;
- информация о здоровой пище, культуре питания;
- приказ о бракеражной комиссии;
- ответственный за организацию питания.

4.6. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация школы.

4.7. Контроль, за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора.

5. Режим питания учащихся

5.1. Для учащихся в школе организовано двухразовое горячее питание: завтрак, обед.

5.2. Для организации питания разрабатывается сбалансированное 10-дневное меню для всех категорий питающихся, согласованное с органами ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

6. 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. производством.