Принято на
педагогическом совете
Протокол №1 от 29.08.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 3
_____И.Г.Михайличенко
Приказ № 30а п.9 от 01.09.2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №3»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МБОУ «СОШ №3» осуществляет свою деятельность для создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации горячего питания обучающихся школы, в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:
-. Федеральным Законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».
-СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» и направлено на создание необходимых условий для питания учащихся.
-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»
-СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания»
-СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
-Постановление Правительства РФ от 13.08.1997 г. №1013 «Об утверждении Перечня товаров, подлежащих обязательной сертификации и Перечня работ и услуг, подлежащих обязательной сертификации»
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", иные федеральные законы, требования технических регламентов на пищевую продукцию;
-основы организации и технологии производства продукции общественного
Питания.
-Уставом школы

Локальными нормативными актами школы.
1.2. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе школы. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного Учреждения
1.3. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.
1.4. Предоставление горячего питания обучающимся, воспитанникам школы осуществляется на основании договора с родителями (законными представителями).
1.5. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.
1.6 Организация питания осуществляется на основании контрактных отношений с организациями, осуществляющими поставку продуктов.
1.7 Обеденный зал рассчитан на 130 посадочных мест.
1.8. В столовой школы применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными завтраками (обедами);
1.9. По характеру организации производства столовая работает на продовольственном сырье и полуфабрикатах (для детского питания) для приготовления готовой продукции.

2. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

2.1. Своевременное обеспечение полнценным, качественным и сбалансированным горячим питанием учащихся школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.
2.2. Сохранение и укрепление здоровья обучающихся.
2.3. Формирование здорового образа жизни.
2.4. Воспитание культурного самосознания.
2.5. Обеспечение безопасного питьевого режима в школе.
2.6. Соблюдение рационального школьного питания.
2.7. Рациональное использование финансовых средств, выделяемых на питание школьников.
2.8. Обеспечение требований к качеству блюд и кулинарных изделий

.

3. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Для учащихся в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак). При организации продленного дня в школе должен быть предусмотрен обед.
3.2. Организация питания и рацион учащихся обязательно согласовывают с органами ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора» и осуществляется согласно 10-дневного меню.

3.3. 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 в школе.
3.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».
3.5. В питании обучающихся в школе 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;
 макароны 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;
 пирожные и торты кремовые;
 жаренные во фритюре пирожки, пончики;
 неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

3.6 Директор школы ежедневно утверждает меню.

4. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

4.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.
4.2. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:
 приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в раздевалке;
 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, желательно 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 санодежду булавками;
 принимать пищу, курить на рабочем месте.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

5.1. Столовая относится к столовой при учебных заведениях. Размещается в специально отведенном помещении. Столовая размещена на I этаже школы и состоит из обеденного зала на 130 посадочных мест, варочного цеха, моечного помещения, складского и вспомогательного помещений.
5.2 В группу складских помещений входят:
 склад сухих продуктов;
 помещение для хранения овощей;

5.3 В группу вспомогательных помещений:
 раздевалка для персонала;
 туалет.
В пищеблоке постоянно должны находиться:
- заявки на питание, журнал учета фактической численности учащихся, получающих питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню , согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, калькуляционные карточки на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.4 Помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарѐм.
5.5. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.
5.6. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (обеденными столами, скамейками к обеденному столу) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
5.7. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

5.8. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.
5.9.. При организации питания используется фаянсовая и стеклянную посуда (тарелки, стаканы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.
5.10**.** Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями**.**
5.11. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

6.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор школы.
6.2.Руководство производством осуществляет шеф-повар (заведующий производством), который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором школы, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями(должностной инструкцией), предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.
6.3.Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.
6.4. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий в соответствии с графиком работы столовой.
6.5. Столовая обслуживает учащихся численностью до 130 человек (за одну перемену).
6.6. Завоз продуктов осуществляется на основании контрактных отношений с организациями, осуществляющими поставку.
6.7 Работники школьной столовой <u>обязаны:</u>
 обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся школы;
 информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд;
 обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
 обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
 повышать свою квалификацию

6.8. В компетенцию руководителя школы по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- ежедневное утверждение меню;

- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;

- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

- контроль за соблюдением требований СанПиН;

- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение контрактов на поставку продуктов питания;

- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;

- организация общественного контроля за питанием школьников (работа комиссии по организации и качества горячего питания в школьной столовой)

6.9. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утверждённое директором школы, в котором указываются названия блюд, их объём и стоимость.
6.10. График приёма пищи утверждается директором школы
6.11.Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
6.12. Классные руководители организуют разъяснительную работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании. Ежедневно составляют заявку на питание о количестве питающихся учащихся (бесплатно, 50%, платно).
6.13.Классные руководители сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют их поведение во время приёма пищи, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
6.14.Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
6.15.Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи,

утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается пять перемен по 15 минут (завтраки). Группа продлённого дня обедает по графику приёма пищи. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам). За каждым классом (группой) в столовой закреплены определённые обеденные столы,

6.16. **Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы предусмотрены раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.**
6.17. **Обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.**

7. Права и ответственность

7.1.Работники школьной столовой несут ответственность за:
7.1.1.Качество приготовления пищи
7.1.2. Соблюдение санитарных норм и правил.
7.1.3. Выполнение правил внутреннего трудового распорядка
7.1.4.Соблюдение необходимых условий охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.
7.1.5. Сохранность, размещение и хранение оборудования.
7.1.6. Соблюдение режима работы в соответствии с утвержденным графиком.
7.1.7. Своевременность прохождения медицинского осмотра и санитарно – гигиенической подготовки.
7.2. Работники школьной столовой имеют право:
7.2.1. Запрашивать от администрации школы моющие средства, спецодежду, инвентарь и их своевременное списание.
7.2.2. Вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению условий труда.
7.2.3. Знакомиться с документами, определяющими права и обязанности работника по занимаемой должности.
7.2.4. Повышать квалификацию

8. Срок действия

8.1. Положение действует до принятия иных нормативных документов, которые являются основанием для внесения дополнений и изменений в данное Положение.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора по школе.