


<p>Рассмотрено: на заседании педагогического совета протокол № 1 от 30 августа 2017г</p>	<p>Согласовано протокол заседания Управляющего совета от 30 августа 2017г. № 5</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: директор МБОУ «Волоконовская СОШ № 1» А.Г. Орюнова Приказ № 356 от 31 августа 2017г.</p> 
--	--	--

**Положение
о школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Волоконовская средняя общеобразовательная школа № 1
Волоконовского района Белгородской области»**

Положение о школьной столовой разработано на основе СанПиН 2.4.2.1178-02 и методических указаний.

I. Общие положения

- 1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МБОУ «Волоконовская СОШ №1».
- 1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы.
- 1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.
- 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 школы применяется:
 - самообслуживание, с предварительной сервировкой столов для учащихся 1 классов, с комплектованными обедами (завтраками).
- 1.6. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников школы.
- 1.7. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.
- 1.8. Объёмно-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 1 санитарно-гигиенического режима.

II. Задачи столовой

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.
- 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

- 3.1. Организация рационального питания учащихся и сотрудников.

IV. Ответственность

- 4.1. Ответственность за организацию питания, учёт и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на ответственного за работу столовой, назначенного директором.

4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупок продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на старшего повара.

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

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

4.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется медицинской сестрой, периодически бракеражной комиссией.

4.6. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

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. Посещающие группы продленного дня обеспечиваются двухразовым питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в школе полдником.

5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с Органами «Роспотребнадзора» в Шебекинском районе.

5.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, средств хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся школе.

5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся, школьного персонала, в установленном порядке информируется территориальный центр ТО «Роспотребнадзор в Шебекинском районе, управлением образования.

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 ви, 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, крошки, паштеты, 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 соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс гигиенической подготовке со сдачей зачета.
- 6.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на медсестру. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, которую вносят результаты медицинских обследований, 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 медсестре 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 саноджду 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 школы на I этаже и состоит из обеденного зала на 170 посадочных мест.
- 7.3. Помещения специально приспособленные. В состав производственных помещений входит горячий цех, мясной цех, овощной цех.
- В группу складских помещений входят: склад сухих продуктов, помещение для хранения овощей.
- Вспомогательные помещения: моечные кухонной и столовой посуды, раздевалка для персонала, туалет.
- Производственные помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Панели стен производственных помещений полностью облицованы глазурованной плиткой. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.
- 7.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

VIII. Организация производства и самообслуживания

- 8.1. Штат столовой: старший повар- 1, повар - 3, рабочий кухни - 1.
- 8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Столовая обслуживает учащихся и работников школы численностью до 750 человек.
- 8.3. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю транспортом через поставщиков по договорам.