

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
протокол № 15 от 14.12.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Победовская ООШ»
_____/Н.А. Аманжолов/
Приказ № 481-од от 21 декабря 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в школьной столовой

1. Общие положения.

Школьная столовая организует питание обучающихся и работников МБОУ «Победовская СОШ» (ОУ), участвующих в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона РФ от 29.12.12. г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ОУ, Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.

Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.576-96, СанПиН 2.4.2.1178-02 и технологическим режимом.

Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников ОУ

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

3. Трудовые отношения

3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор ОУ.

3.2. Трудовые отношения работников школьной столовой и ОУ регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.3. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. Организация питания.

4.1. Столовая для учащихся должна соответствовать действующим санитарным правилам для учреждений общественного питания и быть обеспечена санитарным разрешением, выданным органами государственной санитарно-эпидемиологической службы в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.2.2821-10 от 29.12.10 № 189.

4.2. Помещение для столовой должно быть оборудовано, снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, необходимой столовой и кухонной посудой

4.3. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и работников ОУ.

4.4. Питание учащихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул.

4.5. Учащиеся питаются один раз в день по графику. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся

Меню составляется на 10 дней с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию и утверждается директором ОУ.

4.6. Введена организация питания с использованием долевого финансирования расходов на питание на следующих условиях: средства областного бюджета средства местного бюджета, средства родительской платы.

4.7. Субсидии носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

5. Права и обязанности работников школьной столовой.

5.1. Работники школьной столовой обязаны:

5.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников ОУ.

5.1.2. Информировать обучающихся и работников ОУ о ежедневном рационе блюд.

5.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.

5.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.

5.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой ОУ.

5.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором ОУ.

5.1.7. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

6. Работникам школьной столовой запрещается:

6.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодожку булавками.

6.2. Курить на рабочем месте.

6.3. 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 в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);

- молоко и простоквашу в натуральном виде, а также для приготовления творога;

- зеленый горошек без термической обработки;

- 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.

7. Обеспечение контроля администрацией и медицинским персоналом

7.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

7.2. За устранением предписаний по организации питания.

7.3. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.

7.4. Условием транспортировки и хранения продуктов.

7.5. Соблюдением школой требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

7.6. За выполнением производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.

7.7. За мытьем инвентаря и посуды.

7.8. Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.

7.10. Охватом горячим питанием обучающихся.

7.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.

7.12. За ценообразованием в системе школьного питания.