

Согласовано
Председатель совета школы

« ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Директор БОУ г. Омска «Средняя
общеобразовательная школа № 118»

_____ В.Н. Горбатенко
« ____ » _____ 20 ____ г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска
«Средней общеобразовательной школы № 118»

Положение о школьной столовой БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 118» на основе СанПиН 2.4.2.1178-02 и методических указаний.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 118».

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. В столовой школы применяется:

- самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками);

1.5. По характеру организации производства столовая работает на полуфабрикатах поставляемых внешними организациями. Относится к столовой закрытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников школы.

1.6. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.7. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям «Гигиеническими требованиями к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях СанПиН 2.4.2.2821-10» и технологического режима.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.
- 2.2. Проведение летних оздоровительных лагерей в летний период с включением в меню соков, овощей и фруктов и т.д. в соответствии с предоставляемым меню.

III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

- 3.1. Организация рационального питания учащихся и сотрудников школы.
- 3.2. Обслуживание мероприятий школы.

IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 4.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных средств возлагается на директора школы и главного бухгалтера школы.
- 4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующего столовой и поставщика.
- 4.3. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и классных руководителей.
- 4.4. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

V. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 5.1. Для обучающихся в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак) предоставляемый в 2 смены (первая смена—после второго и третьего урока, вторая смена—после второго и третьего урока), по желанию родителей учащимся посещающим группу продленного дня должен быть предоставлен обед и полдник.
- 5.2. 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.

5.3. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры Управления Роспотребнадзора.

5.4. 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 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;
- макаронные изделия с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, крошки, паштеты, фаршмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макаронные изделия 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 пищеблоке 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 директора школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований.

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, желателен дезинфицирующий;
- 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 спецодежду 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 3 этаже и состоит:

- обеденного зала на 120 посадочных мест.
- помещений для приготовления пищи;
- помещение для хранения овощей;
- Вспомогательные приспособленные помещения: раздевалка для персонала;

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

8.1. Штат столовой:

- заведующий производством – 1 (штатный работник учреждения);
- повар – 1(штатный работник поставщика);
- кухонный рабочий – 1(штатный работник поставщика);

8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в одну смену по 7 часов при пятидневной рабочей неделе.

8.3. Столовая обслуживает учащихся и преподавателей численностью до 1000 человек.

8.4. Завоз продуктов осуществляют работники ИП Долбилкин А.Ф..