

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 22 ИМ. С.Ф. ВОЙТЕНКО
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ УСТЬ-ЛАБИНСКИЙ РАЙОН



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №22
И.М. Аксенов
31.08.2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
муниципального общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 22

Положение о школьной столовой МБОУ СОШ № 22 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 СОШ № 22
- 1.2. Сотрудники столовой не входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности организатором школьного питания, ИП Маковецкой Т.Г.
- 1.3. В столовой школы применяется:
 - самообслуживание с предварительной сервировкой столов, комплектованными завтраками.
- 1.4. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.
- 1.5. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.
- 1.6. Объемно-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 технологического режима.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ МБОУ СОШ № 22

- 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 МБОУ СОШ № 22

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

IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

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

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 и классных руководителей.

4.5. 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), по желанию родителей им может быть предоставлен и обед.

5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

5.3. 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.

5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

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 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;

-макаронны 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 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 ИП Маковецкую. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 1 раза в году, 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, желательнее 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 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 МБОУ СОШ № 22 на 1 этаже и состоит:

- обеденного зала на 100 посадочных мест.

7.3. Помещения специально приспособленные. Отдельные производственные помещения имеются: варочный цех, с оборудованием для приготовления пищи, мясо-рыбный цех, овощной цех.

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- отделение для хранения овощей;

Вспомогательные помещения:

- раздевалка для персонала;
- туалет.

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

8.1. Штат столовой:

- старший повар - 1, повар – 1;
- кухонная рабочая – 1.

8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.

8.3. Столовая обслуживает учащихся и преподавателей численностью до 200 человек, согласно графику питания.

8.4. Завоз продуктов осуществляется 1 раз в неделю поставщиком продуктов ИП Маковецкой Т.Г.