



УТВЕЖДЕНО
приказом директора МБОУ СОШ №4
от «29» декабря 2018г. № 707-ОД
В. М. Репский

Положение о школьной столовой муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4»

1. Общие положения

1.1. Нормативным основанием настоящего положения является:

1.1.1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1.1.2. Закон Ханты-Мансийского АО – Югры от 30 января 2016 г. №4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе- Югре»;

1.1.3. Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 4 марта 2016 г. №59-П «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре»;

1.1.4. Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 14 марта 2019 г. №83-п «О внесении изменений в постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 4 марта 2016 г. №59-П «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре»;

1.1.5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. №245 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.1.6. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст)

1.2. Школьная столовая (далее - «столовая») является структурным подразделением МБОУ СОШ №4.

2. Задачи столовой

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы, участников оздоровительных лагерей, мероприятий, проводимых на базе МБОУ СОШ №4.

3. Основная деятельность столовой

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

4. 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 возлагается на заведующего столовой.

4.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в льготном питании, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора.

4.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных 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.

5. Режим питания обучающихся

5.1. Для обучающихся не льготной категории в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен и обед. Для обучающихся льготной категории в школе должно быть организовано двухразовое питание (завтраки, обед).

5.2. Примерное циклическое (двухнедельное) меню обучающихся обязательно согласовывается с органами 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. В питании обучающихся запрещается использовать:

5.4.1. фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

5.4.2. 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);

5.4.3. молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;

5.4.4. зеленый горошек без термической обработки;

5.4.5. макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

5.4.6. напитки, морсы без термической обработки, квас;

5.4.7. грибы;

- 5.4.8. макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- 5.4.9. пирожные и торты кремовые;
- 5.4.10. жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- 5.4.11. неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

6.1. К работе на пищеблок допускаются 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 заведующего столовой. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума 1 раз в год.

6.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- 6.3.1. приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- 6.3.2. оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- 6.3.3. коротко стричь ногти;
- 6.3.4. 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;
- 6.3.5. сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника;
- 6.3.6. сотрудникам пищеблока не разрешается:
 - 6.3.6.1. при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду булавками;
 - 6.3.6.2. принимать пищу, курить на рабочем месте.

7. Характеристика столовой

7.1. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания при общеобразовательных организациях, обслуживающих определенный контингент потребителей, а именно обеспечивает питание обучающихся, сотрудников школы, участников оздоровительных лагерей, мероприятий, проводимых на базе МБОУ СОШ №4.

7.2. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности приказом директора школы.

7.3. В столовой применяется полное или частичное самообслуживание.

7.4. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье.

7.5. Столовая размещена в здании МБОУ СОШ №4 и состоит из:

7.5.1. Первый этаж:

- 7.5.1.1. Обеденный зал на 192 посадочных места;
- 7.5.1.2. Кабинет диетолога;
- 7.5.1.3. Моечная столовой посуды;
- 7.5.1.4. Моечная кухонной посуды;

- 7.5.1.5. Горячий цех;
- 7.5.1.6. Холодный цех;
- 7.5.1.7. Доготовочный цех мясных и рыбных полуфабрикатов;
- 7.5.1.8. Цех выпечки;
- 7.5.1.9. Помещение обработки яиц;
- 7.5.1.10. Помещение для приготовления яичной массы;
- 7.5.1.11. Помещение для хранения и резки хлеба;
- 7.5.1.12. Доготовочный цех овощных полуфабрикатов;
- 7.5.1.13. Моечная оборотной тары;
- 7.5.1.14. Лифтовой тамбур-шлюз;
- 7.5.1.15. Разгрузочная;
- 7.5.1.16. Инвентарная кладовая;
- 7.5.1.17. Бельевая;
- 7.5.1.18. Помещение для стирки халатов;
- 7.5.1.19. Помещение уборочного инвентаря;
- 7.5.1.20. Коридор;
- 7.5.1.21. Женский гардероб персонала;
- 7.5.1.22. Помещение личной гигиены с душем;
- 7.5.1.23. Мужской гардероб персонала;
- 7.5.1.24. Душевая;
- 7.5.1.25. Санузел;
- 7.5.1.26. Кабинет заведующего производством;
- 7.5.1.27. Камера для пищевых отходов;
- 7.5.1.28. Тамбур служебного входа;
- 7.5.2. Подвал:
 - 7.5.2.1. Разгрузочная;
 - 7.5.2.2. Лифтовой тамбур-шлюз;
 - 7.5.2.3. Загрузочная;
 - 7.5.2.4. Подсобное помещение;
 - 7.5.2.5. Помещение мойки и хранения тары;
 - 7.5.2.6. Помещение хранения охлажденных продуктов;
 - 7.5.2.7. Коридор;
 - 7.5.2.8. Кладовая овощей;
 - 7.5.2.9. Помещение первичной обработки овощей;
 - 7.5.2.10. Кладовая сухих продуктов;
 - 7.5.2.11. Вестибюль;
 - 7.5.2.12. Тамбур спуска в подвал.

8. Организация производства и обслуживания

8.1. Штат столовой:

- 8.1.1. заведующий столовой – 1 ставка;
- 8.1.2. повар – 5 ставок;
- 8.1.3. помощник повара – 2 ставки;
- 8.1.4. мойщик посуды – 2 ставки.

8.2. Штат столовой может меняться в соответствии с приказом директора МБОУ СОШ №4.

8.3. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий и устанавливается приказом директора МБОУ СОШ №4 на учебный год.

