



ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета
МБОУ «СОШ с. Пролетарское»
Протокол № 5 от 29.03.2019г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
МБОУ «СОШ с. Пролетарское»
№ 45 от 02.04.2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой МБОУ «СОШ с. Пролетарское»

I. Общие положения

- 1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся и работников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с. Пролетарское» (далее Школы), участвующих в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.
- 1.2. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и ЧР, Уставом школы, Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.
- 1.3. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ Р 50762-2007.
- 1.4. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

II. Основные задачи и принципы

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.
- 2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
- 2.3. Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.4. Организация обслуживания горячим питанием.
- 2.5. Совершенствование организации обслуживания учащихся Школы.
- 2.6. Укрепление материально-технической базы школьного питания.

III. Управление и штаты

- 3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.
- 3.2. Руководство осуществляет поваром, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором Школы,

обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом Школы.

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

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

IV. Организация питания школьной столовой

4.1. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

4.2. Должно быть организовано горячее питание для обучающихся в школе.

4.3. Повар осуществляет контроль за:

- своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договора;
- обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;
- соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

V. Ответственность

5.1. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

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

5.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог по приказу, утвержденному директором Школы.

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

5.5. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей и заместителя директора по УВР, курирующего вопросы охраны труда и укрепления здоровья участников образовательного процесса.

VI. Права и обязанности работников школьной столовой

6.1. Работники школьной столовой обязаны:

- 6.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы.
- 6.1.2. Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.
- 6.1.3. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.
- 6.1.4. Отчитываться в установленном порядке перед директором Школы.
- 6.1.5. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.
- 6.1.6. Коротко стричь ногти.
- 6.1.7. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.
- 6.1.8. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

6.2. Работникам школьной столовой запрещается

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

6.2.2. 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;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски),
- студни, окрошки, 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.

6.3. Работники школьной столовой имеют право в пределах своей компетенции:

- 6.3.1. Защищать свою профессиональную честь и достоинство.
- 6.3.2. Требовать от директора Школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.
- 6.3.3. Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.

- 6.3.4. Получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.
- 6.3.5. Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей компетенции.

VII. Контроль 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. Санитарным режимом мытье инвентаря и посуды.
- 7.8. Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.