

## **ПРИНЯТО**

решением Педагогического совета МОУ  
«Красноярская средняя общеобразовательная школа»  
Протокол № 2 \_\_\_\_\_  
от «02» сентября 2013 года

## **УТВЕРЖДАЮ**

Директор школы:  
\_\_\_\_\_ Кашков В.Г

Приказ № 29 «02»сентября 2013 года

### **Положение о школьной столовой муниципального общеобразовательного учреждения «Красноярская средняя общеобразовательная школа»**

Положение о школьной столовой МОУ «Красноярская СОШ» 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 МОУ «Красноярская СОШ»

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. Деятельность столовой как предприятия общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813.

1.5. В столовой школы применяется:

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

1.6. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.

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

1.8. 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**

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**

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 заведующего производством.
- 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 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 (обед), по желанию учащихся им может быть предоставлен и 2 обед.
- 5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО Управления Роспотребнадзора РМЭ в Волжском районе.
- 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 органы ТО Управления Роспотребнадзора РМЭ в Волжском районе.
- 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, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
  - \* напитки, морсы без термической обработки, квас;
  - \* грибы;
  - \* макаронны 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 зав. производства школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований 4 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, желательно 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 санодержку 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 I этаже и состоит из обеденного зала на 120 посадочных мест.

7.3. Помещения специально приспособленные. Имеются отдельные производственные помещения.

В группу складских помещений входят:

- \* склад сухих продуктов;
- \* овощехранилище.

Вспомогательные помещения:

- раздевалка для персонала;
- туалет;
- душевая

## VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

8.1. Штат столовой

- \* заведующая производством – 1;
- \* повар – 2;
- \* кухонный рабочий – 1;
- \* уборщица - 1

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

8.3. Столовая обслуживает учащихся и преподавателей численностью до 350 человек.

8.4. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю через торговую сеть .