

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МБОУ СОШ № 6
им.А.С. Макаренко
от 01.09.2015г. №113

**Положение
о школьной столовой МБОУ СОШ №6 им.А.С.Макаренко**

1. Общие положения

1.1. Организация питания в МБОУ СОШ №6 им.А.С.Макаренко возлагается в соответствии с ФЗ – 273 «Об образовании в Российской Федерации» и по согласованию с органами местного самоуправления на образовательное учреждение, в котором должно быть предусмотрено помещение для питания обучающихся, а также для хранения и приготовления пищи. К работе на пищеблоке допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке.

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ СОШ №6 участвующим в учебно – воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания учащихся и работников школы. Для питания учащихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.3. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, требованиями санитарного законодательства, решениями соответствующего органа управления образованием, Уставом образовательного учреждения, данным положением о школьной столовой, утвержденным директором школы, кроме того, при организации питания учащихся МБОУ СОШ №6 руководствуется следующими документами:

СанПиН 42-1223-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое»;

СанПиН 42-123-4147-86 «Условия, сроки хранения особого скоропортящихся продуктов»;

1.4. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе ОУ. Организация работы школьной столовой учитывается при лицензировании образовательного учреждения.

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

1.6. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Управление и штаты школьной столовой

2.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом ОУ.

2.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор школы, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, учащимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом ОУ.

2.3. Зав. школьной столовой разрабатывает и представляет директору школы на утверждение следующие документы:

- а) 12-дневное меню, заверенное специалистами Роспотребнадзора;
- б) планово-отчетную документацию;
- в) технологическую документацию;
- г) журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством.

2.4. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом ОУ, Положением о распределении фонда оплаты труда ОУ.

2.5. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде, а также данным Положением о школьной столовой МБОУ СОШ №6 и должностными инструкциями работников столовой.

3. Организация питания учащихся

Школьная столовая организует одноразовое горячее питание (завтрак). По желанию родителей учащимся может быть предоставлен и обед. Питание осуществляется по циклическому меню, согласованному с органами Госсанэпиднадзора. Свободный выбор блюд в качестве дополнительного питания осуществляется через буфет.

Прием продуктов в столовую осуществляется согласно качественных удостоверений и сертификатов.

Бракераж готовой продукции производится по мере приготовления блюд бракеражной комиссией, в состав которой входят мед. работник, зам. директора, зав. производством, повар.

Генеральная уборка столовой и подсобных служебных помещений проводится ежемесячно, текущая уборка - ежедневно после каждой учебной смены. Обеспечение моющими средствами и дезсредствами для санобработки столовой в соответствующем количестве обеспечивает зам. директора по АХЧ.

Режим питания устанавливается приказом директора школы на учебный год из расчета 192 посадочного места. Дежурный по школе класс оказывает помощь в накрытии столов. Учащимся, дежурным по столовой, выдается чистая спецодежда (косынки, фартуки).

Контроль за организацией школьного питания учащихся 1-11 классов осуществлять 1 раз в четверть.

4. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Ежедневно перед началом смены медицинский работник проводит у всех работников столовой осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей к работе не допускаются (переводятся на другую работу). Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы. На пищеблоке имеется аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума. Контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров возлагается на медицинского работника МБОУ СОШ №6 перед началом учебного года органами санпиднадзора проводится проверка школьных помещений, на базе которого организуется школьное питание и выдается разрешение на эксплуатацию помещений и организацию питания учащихся в МБОУ СОШ №6 на текущий учебный год.

Персонал столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы. На пищеблоке имеется аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

Персонал столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы. На пищеблоке имеется аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

Персонал столовой 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;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника. В пищеблоках школ категорически запрещается:
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать саноддежду булавками;

- принимать пищу, курить на рабочем месте. Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте.

О случаях появления в школы пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала администрация, мед. работник или зав. производством информируют органы Госсанэпиднадзора в установленные сроки (1-2 дня).

Требования к соблюдению личной гигиены дежурным учащимся:

- ежедневно перед началом дежурства мед. работник проводит осмотр открытых поверхностей тела учащихся.

Дежурные учащиеся обязаны соблюдать правила личной гигиены:

- перед началом дежурства мыть руки с мылом;
- надевать чистую специальную одежду, включая головной убор.

5. Требования к рациону питания учащихся:

В питании учащихся МБОУ СОШ №6 запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, непастеризованное 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, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макаронны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- пирожные и торты кремовые;
- жареные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестные порошки в качестверыхлителей теста.

ПРИНЯТО

на общем собрании трудового коллектива

Протокол №1 от 28.08.2015г.