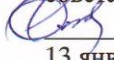


ПРИНЯТО

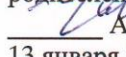
Педагогическим советом
МБОУ Школы № 97
Протокол № 8
от 14 января 2015 г.

СОГЛАСОВАНО

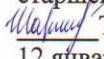
Председатель Управляющего
совета

 О.А. Решетников
13 января 2015 г.

Председатель Совета
родителей

 А.А. Чижова
13 января 2015 г.

Председатель Совета
старшеклассников

 Т.И. Шарыгина
12 января 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ



Положение о школьной столовой

Красноярский край
г. Железногорск
2015г.

1. Общие положения.

1.1. Положение о школьной столовой разработано на основе СанПиН 2.4.5. 2409-08 и методических указаний.

1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы.

1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание ООО «Балтийский плюс»- директор Моргунов Г.С., в соответствии с договором.

1.4. В столовой применяется:

- обслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками).

1.5. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников школы.

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

1.7. Объёмно-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.

2. Цели и задачи.

Задачи столовой - своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

3. Организация содержания деятельности.

Основная деятельность школьной столовой

3.1. Организация рационального питания учащихся и сотрудников.

4. Режим питания обучающихся.

4.1. Для обучающихся в школе организовано горячее питание завтрак, обед и полдник.

4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами «Роспотребнадзора».

4.3. 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.

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

4.5. 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);
- молоко и простоквашу в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зелёный горошек без термической обработки;
- макароны 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;
- яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

5. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

5.1. 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.

5.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на зав. производства столовой. На каждого работника заводятся личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 1 раз в году, о сдаче санитарного минимума.

5.3. 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, желательным 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;

- курить на рабочем месте.

6. Характеристика столовой

6.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

6.2. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже здания:

- вместимость обеденного зала 220 посадочных мест.

6.3. Производственные помещения специально приспособленные.

6.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

7. Организация производства и обслуживания:

7.1. Штат столовой:

- заведующая производством – 1;

- повар – 3;

- мойщица посуды – 2;

7.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа столовой организована по 7 часов при шестидневной рабочей неделе.

Режим работы школьной столовой на учебный год утверждается директором образовательного учреждения.

7.3. Столовая может обслуживать учащихся и преподавателей численностью до 700 человек.

8. Ответственность.

8.1. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупок продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующую производством.

8.2. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог.

8.3. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

8.4. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

Режим работы школьной столовой на 2014-2015 учебный год.

ЗАВТРАК

9.15 - 9.30	1-5 классы
10.15 - 10.35	6-11 классы

ОБЕД

12.15 - 12.35	1-5 классы
13.20 - 13.35	6-11 классы

ПОЛДНИК

15.00-15.10	1-4 классы ГПД
-------------	----------------