

Принято
Педагогическим советом
Протокол № 15 от 08.07.2019

Утверждено
Приказ № 100/1 от 08.07.2019
Директор МОУ ООШ № 5 И/ /В.М.Ильина/



Положение
о школьной столовой и порядке организации питания учащихся
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа №5».

1. Общие положения.

1.1. Столовая Муниципального общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа №5» (далее – школьная столовая) является подразделением Учреждения, участвующим в образовательной деятельности в целях обеспечения права на организацию питания обучающихся и работников Учреждения. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в Учреждении выделяются специальные помещения.

1.3. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, Уставом общеобразовательного Учреждения, настоящим положением.

1.4. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

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

1.6. Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц:

- учащиеся МОУ ООШ №5 с 1 по 9 классы;
- педагогический персонал, сотрудники учреждения.

II. Основные задачи школьной столовой.

- 2.1. Сохранение и укрепление здоровья обучающихся.
- 2.2. Формирование здорового образа жизни.
- 2.3. Воспитание культурного самосознания.

III. Требования к организации работы школьной столовой.

3.1. Питание детей организуется на базе столовой с выделением отдельного зала, инвентаря и посуды для детей и определения графика приёма пищи.

3.2. При организации питания детей следует руководствоваться примерным меню при наличии санитарно – эпидемиологического заключения в соответствии его санитарным правилам. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

3.3. На основании примерного меню могут быть разработаны и согласованы другие варианты рационов питания применительно к конкретным условиям с учётом наличия продуктов.

3.4. Закладка продуктов проводится по весу согласно меню-раскладке. При изготовлении штучных блюд (котлеты, сырники, булочки, пирожки и т. д.) взвешивание их производится поваром по термической обработке. Залеканка, омлет, рулет нарезаются в готовом виде весом, указанным в меню-раскладке. Жидкие блюда раздаются по объёму, а гарнир по весу.

3.5. С-витаминизация третьих блюд осуществляется ежедневно из расчёта:

20 мг. в летний период – для детей до 10 лет

25 мг. в летний период – для детей старше 10 лет

Витаминизацию компотов следует проводить после их охлаждения до температуры от +12 до +15 С.

3.6. Ежедневно оставляется суточная проба готовой пищи. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинского работника.

3.7. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей:

а) не используются:

- остатки пищи от предыдущего приёма, а также пищу, приготовленную накануне;
- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог, сметана, зелёный горошек в натуральном виде без тепловой обработки;
- рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.);
- прокисшее молоко «самоквас»;
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- мясо, не прошедшее ветеринарный отбор;
- яйцо и мясо водоплавающих птиц;
- грибы;
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- консервированные продукты в томатном соусе;
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста, сухие концентраты для приготовления гарниров.

б) не изготавливаются:

- сырковая масса, творог;
- макароны с мясным фаршем («по – флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- макароны с рубленным яйцом, яичница – глазунья;
- кремы, кондитерские изделия с кремом;
- изделия во фритюре.

в) не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов.

3.8. Хранение и реализация пищевых продуктов осуществляется в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

3.9. Хлеб хранят в латках на стеллажах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, уборка в шкафу проводится за 1 час перед каждой загрузкой хлеба.

3.10. Обработка посуды производится после каждого приёма пищи с использованием разрешённых и установленных в порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

IV. Требования к организации питания.

4.1. Требования к режиму питания обучающихся:

- учащихся специальных (коррекционных) классов учреждения, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов организовывается двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

- для учащихся начальных классов, для учащихся 5-9 общеобразовательных классов – одноразовое питание (завтрак или обед).

- 4.2. Учащиеся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, имеют право на одноразовое бесплатное питание. Основанием являются: заявление родителей, справка о праве на бесплатное питание, представленная территориальным управлением социальной защиты населения.
- 4.3. Учащиеся из многодетных семей для получения бесплатного одноразового питания предоставляют следующие документы: заявление родителей, удостоверение многодетной семьи (копия, заверенная директором образовательного учреждения).
- 4.4. Учащиеся, оставшиеся без попечения родителей (опекаемых), для получения бесплатного одноразового питания предоставляют следующие документы: заявление законных представителей обучающихся, справка из районного отдела опеки и попечительства.
- 4.5. Учащиеся, являющиеся инвалидами, для получения бесплатного двухразового питания предоставляют следующие документы: заявление родителей, удостоверение.
- 4.6. Список учащихся утверждается приказом директора учреждения два раза в год (в сентябре и январе текущего года).
- 4.7. Педагог - организатор школьного питания осуществляет контроль
- за учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
 - за санитарным состоянием обеденного зала.
- 4.8. Обучающиеся Учреждения питаются по классам согласно приказа «Об утверждении режима работы», утвержденному директором Учреждения.
- 4.9. Контроль за посещением столовой учащимися возлагается на классных руководителей.
- 4.10. Ответственность за подачу заявок о количестве питающихся несут классные руководители.
- 4.11. Педагог-организатор школьного питания, заведующий производством ведут ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание по классам.
- 4.12. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.
- 4.13. О случаях появления в Учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный орган исполнительной власти, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- 4.14. Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, имущество учреждения, а также гигиенические меры.

V. Положение о школьной столовой.

- 5.1. Столовая работает на полуфабрикатах, обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест (единовременно) и предназначен для обеспечения питанием обучающихся и сотрудников Учреждения.
- 5.2. Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.
- 5.3. В компетенцию директора образовательного учреждения по организации школьной столовой входит:
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
 - анализ деятельности школьной столовой;
 - организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;
 - организация общественного контроля за питанием школьников (работа общественной комиссии родительского комитета и т.п.)
- 5.4. В компетенцию юридического лица (предпринимателя), осуществляющего организацию питания в учреждении, входит

- ежедневное утверждение меню;
- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;

VI. Права и обязанности работников школьной столовой.

6.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Учреждения.

6.2. Руководство производством осуществляет заведующая производством, которая несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором Учреждения, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями.

6.3. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников Учреждения;
- информировать обучающихся и работников Учреждения о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

VII. Требования к санитарному состоянию и содержанию столовой.

7.1. Помещение столовой учреждения подлежит ежедневной влажной уборке с применением моющих средств, с протиранием подоконников, шкафов, столов и т.д.

7.2. Уборку столовой рекомендуется проводить после каждого приёма пищи.

7.3. Весь уборочный инвентарь после использования следует промыть горячей водой с моющими средствами.

7.4. Работник столовой должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; коротко стричь ногти; после каждого посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.