

Рассмотрено и принято:

УТВЕРЖДАЮ

на заседании педагогического совета

Директор МБОУ «Гридасовская СОШ»

Протокол № 5 от 22.01.2021 года

Директор школы

И.В.Воробьева

Приказ № 16/1 от 22.01.2021 года



ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
МБОУ «Гридасовская СОШ»
(новая редакция)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гридасовская средняя общеобразовательная школа» (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 исполнительных органов субъектов Российской Федерации, Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.

1.3. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СП 2.4.3648-20.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ПРИНЦИПЫ.

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся.

2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся в пищевых веществах.

2.4. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.6. Организация обслуживания горячим питанием.

2.7. Совершенствование организации обслуживания учащихся Школы.

2.8. Укрепление материально-технической базы школьного питания.

2.9. 100% охват учащихся школы горячим питанием.

2.10. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

3. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.

3.2. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором Школы.

3.3. Руководство осуществляет повар, 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.

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

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

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

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

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

4.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет заместитель директора по воспитательной работе по приказу, утвержденному директором Школы.

4.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования возлагается на повара школьной столовой.

4.5. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей, заместителя директора по ВР, кладовщика.

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

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

5.1. Работники школьной столовой обязаны:

Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников Школы.

Информировать обучающихся и работников Школы о ежедневном рационе блюд.

Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.

Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.

Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и

работой Школы.

Отчитываться в установленном порядке перед директором Школы.

Повышать квалификацию.

Приходить на работу в чистой одежде и обуви.

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.

Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

5.2. Работникам школьной столовой запрещается.

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

Курить на рабочем месте.

Использовать:

-Пищевую продукцию без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества, не соответствующую требованиям технических регламентов Таможенного союза.

-Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

- Непотрошеную птицу.

- Мясо диких животных.

- Яйца и мясо водоплавающих птиц.

- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

- Крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

- Пищевую продукцию домашнего (не промышленного) изготовления.

- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

- Простоквашу - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочную продукцию из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевую продукцию и продукцию общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочную продукцию и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательную резинку.
- Кумыс, кисломолочную продукцию с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовую.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

Защищать свою профессиональную честь и достоинство.

Требовать от директора Школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.

Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.

Получать от руководителей и специалистов Школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.

Представлять на рассмотрение директора Школы предложения по вопросам своей деятельности.

На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

6.1. Школьная столовая размещается в отдельно стоящем здании Школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

7.3. Все помещения столовой оснащены минимум технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники. Время работы - 8 часов, штат столовой - 2 человека. Директор Школы ежедневно утверждает меню.

7.4. В компетенцию директора Школы по организации школьной столовой 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 школьной столовой 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;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой.

7. КОНТРОЛЬ.

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 касающихся деятельности в области питания.

7.7. Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.

7.8. Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.

7.9. За органолептической оценкой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного меню. Контроль за качеством питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися, ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая директором школы в составе не менее 3-х человек.

7.10. Охватом горячим питанием обучающихся.

7.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.

7.12. За ценообразованием в системе школьного питания.

8. ПРЕКРАЩЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

8.1. Деятельность столовой в рамках школы прекращается приказом директора Школы.