

Утверждаю :
Директор МБОУ «Зеленниковская СОШ»



ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой МБОУ «Зеленниковская СОШ»
п. Зеленник Верхнетоемского района Архангельской
области

1. Общие положения.

- 1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся и работников МБОУ «Зеленниковской СОШ» п. Зеленник Верхнетоемского района Архангельской области (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, Уставом МБОУ «Зеленниковской СОШ», Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.
- 1.3. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.
- 1.4. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.576-96, СанПиН 2.4.2.1178-02 и технологическим режимом.
- 1.5. 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 и сотрудников школы.
- 2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
- 2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся и работников 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. 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 и Уставом Школы.
- 3.3. Трудовые отношения работников школьной столовой и Школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.
- 3.4. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. Организация питания в школьной столовой.

- 4.1. По характеру организации производства столовая на сырье относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.
- 4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО Роспотребнадзора по 10 дневному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.
- 4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
- 4.4. Должно быть организовано горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся в школе.
- 4.5. Повар осуществляет контроль за:
 - 4.5.1. Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договора;
 - 4.5.2. Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;
 - 4.5.3. Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.
- 4.6. Повар в установленном порядке информирует территориальные центры Роспотребнадзора о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала.

5. Ответственность.

- 5.1. Директор школы несет ответственность:
 - за деятельность столовой;
 - за своевременное проведение текущего ремонта помещений;
 - за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой торгово-технологическим оборудованием в соответствии с нормативами;
 - за своевременную выплату заработной платы работникам столовой.
 - за прием и увольнение работников столовой;
 - за укомплектование столовой квалифицированными кадрами;
 - за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
 - за осуществление мероприятий по дальнейшему развитию деятельности столовой;

- за обеспечение спецодеждой работников столовой;
 - за ежедневное утверждение меню;
 - за обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
 - за ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
 - за своевременное пополнение МТБ столовой;
 - за осуществление финансово-хозяйственной деятельности;
 - за проведение котировок, заключение договоров на поставку продуктов питания;
 - за устранением предписаний по организации питания;
 - за соблюдением школой требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания;
 - за охват горячим питанием обучающихся
 - за ценообразованием в системе школьного питания.
 - за наличие согласованного с территориальными органами Роспотребнадзора меню;
 - за выполнение производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности Учреждения в области питания.
- 5.2. Повар несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:
- за организацию горячего питания;
 - за состоянии помещений столовой (освещение, наличие горячей и холодной воды);
 - за своевременное оформление документов по организации питания обучающихся, воспитанников;
 - за качество блюд и изделий, за сроки реализуемой продукции, за условия хранения продукции;
 - за соблюдение санитарно - гигиенических норм работниками столовой;
 - за отпуск питания в соответствии с графиком;
 - за содержание помещений, за ведение правоустанавливающей отчетности;
 - за информацию об оказываемых столовой услугах;
 - за ведение еженедельного товарного отчета;
 - за качество и своевременную доставку поставляемого в столовую сырья;
 - за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - за соблюдением норм вложения сырья, рецептур;
 - за соблюдением законодательства и исполнением приказов по школе.
- 5.3. Инженер по ОТ несет ответственность:
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров, обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
 - за осуществление контроля за соблюдением требований СанПиН;
 - за соблюдение правил личной гигиены детьми, персоналом столовой;
 - за санитарный режим мытья инвентаря и посуды;
 - за бракераж готовой продукции, заполнение соответствующих документов;
 - за ежедневный осмотр открытых частей тела работников столовой на

наличие гнойных заболеваний. Результаты медицинского обследования заносятся в специальный журнал.

5.4. Бухгалтер несет ответственность:

- за организацию бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;
- за ежедневный учет вырученных средств от реализации продукции и проведение их через лицевой счет Учреждения.
- за предоставление в бухгалтерию управления образования отчетов по расходованию средств родителей (законных представителей) на питание в рамках отчетности по школе;
- за ежеквартальное снятие остатков продуктов в столовой в количественном и суммовом выражении;
- за составление калькуляции на продукты питания;
- за своевременное проведение котировок по закупке продуктов питания;

5.5. Классный руководитель обязан:

- своевременно извещать повара о количестве учащихся в классе;
- осуществлять учет, внесенных родителями на карты питания обучающихся;
- осуществлять контроль за приемом пищи учащимися, поведением детей во время приема пищи;
- формировать культуру поведения за столом, навыки здорового образа жизни, значения полноценного питания для организма человека;
- информировать родителей о деятельности столовой

6. Права и обязанности работников школьной столовой.

6.1. Работники школьной столовой обязаны:

- 6.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы.
- 6.1.2. Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.
- 6.1.3. Обеспечивать ежедневное снятие проб на качествоготавливаемой пищи.
- 6.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.
- 6.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.
- 6.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором Школы.
- 6.1.7. Повышать квалификацию.
- 6.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.
- 6.1.9. Коротко стричь ногти.
- 6.1.10. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.
- 6.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

6.2. **Работникам школьной столовой запрещается.**

- 6.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками.
- 6.2.2. Курить на рабочем месте.

6.2.3. 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;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски).
- студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас; грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

6.3. Работники школьной столовой **имеют право** в пределах своей компетенции:

- 6.3.1. Защищать свою профессиональную честь и достоинство.
- 6.3.2. Требовать от директора Школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей;
- 6.3.3. Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.
- 6.3.4. Получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.
- 6.3.5. Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности.
- 6.3.6. На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.
- 6.3.7. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

7. Контроль администрацией.

- 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 мытье 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 с территориальными органами Роспотребнадзора меню.

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. Финансово-хозяйственная деятельность.

8.1. Формирование финансовых средств осуществляется из следующих источников:

- платы родителей (законных представителей) за питание учащихся (закупка и приготовление продуктов питания);
- целевых взносов социального страхования и родительской платы (в период летних оздоровительных лагерей);
- целевое финансирование питания детей с ОВЗ;
- целевое финансирование питания детей 1-4 классов.