

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 7 от
«23» 04 2021 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «Лицей №2 им. ак. К.А.
Валиева г. Мамадыш»:
Гимранов С.М. /
(пр. № 192 от «23» 04 2021 г.)

ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицея № 2 им. ак. К.А. Валиева г. Мамадыш»

1. Общие положения.

- 1.1. В целях сохранения и укрепления здоровья детей, в области обеспечения обучающихся, воспитанников полноценным питанием в школе функционирует школьная столовая, согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2. 2821 – 10.
- 1.2. Столовая школы является структурным подразделением МБОУ «Лицея № 2 им. ак. К.А. Валиева г. Мамадыш»
- 1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором лицея.
- 1.4. В столовой лицея применяется:
 - самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками);
 - отпуск продукции через буфет, «витаминные столы».
- 1.5. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.
- 1.6. Объемно-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.
- 1.8. Условия труда работников организации питания ОУ должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

2. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ

- 2.1. Организация и своевременное обеспечение качественного и рационального питания учащихся, воспитанников и сотрудников.
- 2.2. Проведение летних и зимних оздоровительных площадок в летний период с включением в меню соков, минеральных вод, овощей и фруктов и т.д.
- 2.3. Обслуживание мероприятий лицея.
- 2.4. Организация питания, связанного с представительскими расходами по приему гостей, делегаций и т.д. в лицее.

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 3.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора лицея.
- 3.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию хранения продуктов питания, укомплектованность специалистами возлагается на заведующую производством.
- 3.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация лицея.
- 3.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора.

3.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

3.6. Контроль за соблюдением правил оказания услуг школьного питания осуществляется МКУ «Отдел образования» в пределах своей компетенции.

4. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

4.1. Для обучающихся в лицее должно быть организовано одноразовое горячее питание за счет родительских средств, а для детей из социально незащищенных семей за счет средств городского бюджета. Посещающие группы продленного дня обеспечиваются двухразовым питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в школе и полдником.

4.2. МКУ «Отдел образования» и обязательно согласовываются органами Роспотребнадзора.

4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации школьного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в лицее.

4.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются органы 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 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, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макаронны с рубленным яйцом, 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 лицея. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 12 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, желательно 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 сандалии булавками;
- принимать пищу, 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 I этаже и состоит из:

-буфета;

-обеденного зала на 332 посадочных мест.

6.3. Помещения специально приспособленные.

В состав производственных помещений входят: помещения для разогрева пищи.

В группу складских помещений входят:

склад сухих продуктов.

Вспомогательные помещения:

-моечные кухонной и столовой посуды;

-раздевалка для персонала;

6.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

7.1. Штат столовой:

- заведующая производством – 1;

- повар – 3;

- подсобный рабочий – 1,5.

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

7.3. Столовая обслуживает учащихся и преподавателей численностью до 850 человек.

7.4. Завоз продуктов осуществляется ежедневно в 7.00, поставка продуктов питания производится на основе договоров.

Пронумеровано,
прощинуровано и
скреплено печатью

3 *лп* листов
Директор лица

С.М. Гимранов

