

Решение № 13/20

Рассмотрено и принято на
заседании Общего собрания
Протокол № 1 от 14.09.2020 г.

Утверждено и введено в действие
приказом директора ГБОУ «Чистопольская
школа № 10 для детей с ограниченными
возможностями здоровья»
от 14.09.2020 г. № 189



И.М. Сабирзянова

Положение об организации питания в столовой ГБОУ «Чистопольская школа № 10 для детей с ограниченными возможностями здоровья»

1. Общие положения

1. Школьная столовая является структурным подразделением школы, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников школы. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Деятельность школьной столовой отражается в уставе школы. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.

1.3. 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, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом общеобразовательного учреждения, положением о школьной столовой, утвержденном директором школы.

1.4. Школа 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.

2. Организация питания учащихся

2.1. В школе организуется двухразовое бесплатное питание для всех обучающихся.

2.2. Для обучающихся надомного обучения 1 раз в месяц выдается сухой паек в расчете на суточную норму питания.

2.3. Питание учащихся в школе осуществляется на основе недельного меню, утвержденного в Управлении образования и согласованного с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора в РТ (Татарстан) в Чистопольском районе и г. Чистополь.

2.4. Руководитель образовательного учреждения осуществляет ежедневный контроль за исполнением недельного (ежедневного) меню.

2.5. Обучающиеся школы обеспечиваются завтраками и обедами, разнообразными на протяжении учебной недели.

2.6. Обучающиеся обслуживаются в столовой по графику посещения, утвержденному директором школы и согласованному с зав. производством (поваром).

2.7. Классные руководители, сопровождающие учеников в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и журналу посещаемости.

- 2.8 Члены бракеражной комиссии (мед. работник) ежедневно проводят бракераж готовых блюд и изделий. Выдача готовой пищи ученикам только после снятия пробы членами бракеражной комиссии и записи полученных результатов в бракеражном журнале готовых блюд. В бракеражном журнале записывается результат пробы каждого приготовленного блюда, а не рациона в целом.
- 2.9. Заместителем директора по воспитательной работе в начале учебного года составляется график питания учащихся в столовой (завтрак - после 1 и 2 урока, обед - после 5 урока, полдник - по режиму ГПД).
- 2.10. Администрацией школы организуется дежурство учителей и учащихся по столовой, составляется график дежурства, осуществляется контроль.
- 2.11. Классные руководители обязаны изучить с учащимися своего класса Инструкцию по правилам безопасности для учащихся в обеденном зале.
- 2.12. Учащиеся обязаны выполнять правила поведения в столовой, бережно относиться к имуществу, с уважением относиться к работникам столовой, соблюдать порядок и чистоту в столовой, убрать свое место за обеденным столом.
- 2.13. Учащимся запрещается:
- входить в столовую в верхней одежде;
 - входить в столовую без классного руководителя, учителя, воспитателя;
 - нарушать правила поведения в столовой.
- 2.14. 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;
 - 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;
 - макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
 - пирожные и торты кремовые;
 - жаренные во фритюре пирожки, пончики;
 - неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

3 Обязанности ответственного за питание

- 3.1 Ответственный за школьное питание назначается приказом директора школы на текущий учебный год.
- 3.2. В обязанности ответственного за школьное питание входит:
- ежедневный учет обучающихся, посещающих школьную столовую;
 - своевременная сдача отчетной документации по организации питания учащихся за месяц;
 - контроль и анализ охвата школьным горячим питанием.
- 3.3 Документация ответственного за школьное питание подлежит сдаче в архив школы и хранится в течение трех лет.

4 Взаимодействие. Контроль

- 4.1 Во исполнение вышеуказанных пунктов Положение предусматривает взаимодействие школы с «Советами общественного контроля по питанию», родительскими комитетами, медицинским работником школы.

- 4.2 Администрация школы осуществляет внутришкольный производственный и общественный контроль над качеством услуг, предоставляемых организацией питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.
- 4.3 Члены «Общественного Совета по питанию» периодически проводят обследования школьной столовой с целью контроля их работы, осуществляют проверку качества продуктов и готовых блюд, вносят предложения по улучшению обслуживания учащихся питанием.
- 4.4 Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя.
- 4.5 Во всем остальном, что не предусмотрено Положением, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации и соответствующей нормативно – технической документацией.

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 школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, 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 санодержку булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

Прошнуровано, пронумеровано, скреплено
печатью 5 страниц

(Резерв)

Директор школы

И.М. Сабирзянова

