



РАССМОТРЕНО
на заседании
Управляющего Совета школы
от 19.11.15 г.
Протокол № 3 от _____
Председатель Управляющего
Совета школы
/Е.А. Афонина/

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
школы
от 19.11.15 г.
Протокол № 3 от _____

СОГЛАСОВАНО
с Президентским Советом
ОУС «АКТИВИСТ»
МБОУ СОШ №1
от _____ г.
Протокол № _____ от _____
Президент ОУС «Активист»
/И.А. Шинкарёва/

Положение МБОУ СОШ №1 о школьной столовой

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся и работников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Михайловска» (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, Ставропольского края, Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1 г. Михайловска».

1.3. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10; 2.4.5.2409-08 и технологическим режимом.

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 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. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

3.1. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питанием всех обучающихся и сотрудников.

3.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Шпаковском районе по 10 дневному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

3.3. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 10-дневным меню, согласованным с органами Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Шпаковском районе

3.4. Требования к режиму питания обучающихся.

- для обучающихся должно быть организовано одноразовое горячее питание.

3.5. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Шпаковском районе.

3.6. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.7. Бесплатное питание обучающихся осуществляется за счет средств бюджета Шпаковского муниципального района в соответствии с установленными нормами.

3.7.1 Бесплатное питание в пределах выделенных бюджетных средств получают учащиеся:

- дети-сироты, дети, лишенные попечения родителей;
- дети из многодетных и малоимущих семей;
- дети-инвалиды.

3.7.2. Контингент обучающихся, получающих бесплатное питание, определяется следующими документами;

- справка из управления труда и социальной защиты населения;
- копии (заверенные) свидетельств о рождении всех детей (для детей из многодетной семьи);
- постановление об опеке (для детей из опекунских семей);
- медицинское заключение (дети-инвалиды);
- заявление родителей.

3.7.3. Список детей на бесплатное питание утверждается приказом директора.

3.8. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения. Контроль посещения столовой и

учета количества, фактически отпущенных бесплатных обедов возлагается на заместителей по учебно-воспитательной работе, определяемого директором школы в установленном порядке, и заведующую столовой.

3.9. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

3.10. Организаторы школьного питания, заведующая столовой ведут ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание по классам.

3.11. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским работником до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

3.12. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно заведующей столовой школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

3.12.1 Заведующая столовой осуществляет контроль за:

3.12.2. Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договору;

3.12.3. Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;

3.12.4. Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

3.13. Заведующая столовой в установленном порядке информирует территориальный отдел Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Шпаковском районе о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала,

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, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующую школьной столовой.

4.5. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных обедов, возлагается на классных руководителей и заместителя директора по ВР, курирующего вопросы укрепления здоровья участников образовательного процесса.

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:

5.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы.

5.1.2. Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.

5.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.

5.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.

5.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.

5.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором Школы.

5.1.7. Повышать квалификацию.

5.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.

5.1.9. Коротко стричь ногти.

5.1.10. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

5.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

5.2. Работникам школьной столовой запрещается.

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

5.2.2. Курить на рабочем месте.

5.2.3. 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.

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

5.3.1. Защищать свою профессиональную честь и достоинство.

5.3.2. Требовать от директора Школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.

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

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

5.3.5. Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности.

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

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

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

6.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

6.2. Столовая размещена в цокольном этаже здания школы и состоит из обеденного зала на 100 посадочных мест, варочного цеха, моечного помещения, бытовых комнат.

6.3. Все помещения столовой оснащены минимум технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники. Время работы – 8 часов, штат столовой – 6 человек.

6.4. В компетенцию директора школы по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- заключение договора на осуществление услуги питания;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой.

7. КОНТРОЛЬ.

АДМИНИСТРАЦИЯ ШКОЛЫ И МЕДИЦИНСКИЙ РАБОТНИК ОСУЩЕСТВЛЯЮТ КОНТРОЛЬ:

7.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

7.2. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.

7.3. Соблюдением школой требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

7.4. За выполнением производственного контроля по вопросам касающихся деятельности в области питания.

7.5. Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.

7.6. За органолептической оценкой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с «Росэпиднадзором» 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, в том числе медицинский работник.

7.7. Охватом горячим питанием обучающихся.

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

7.9. За ценообразованием в системе школьного питания.

8. ФИНАНСИРОВАНИЕ

8.1. Средства на организацию бесплатного питания предусматриваются в смете расходов по общеобразовательной организации по соответствующим разделам и статьям бюджетной классификации.

8.2. Бухгалтерия МБОУ СОШ №1 производит перечисление средств через лицевой счет предприятию, обеспечивающему муниципальный заказ; осуществляет учет и отчетность использования бюджетных средств по учреждению, а в случае неиспользования средств по учреждению отдел образования администрации Шпаковского муниципального района имеет право передачи неиспользованных средств другому учреждению.

8.3. Размер родительской платы на питание обучающихся определяется в соответствии с установленными Постановлением главы администрации Шпаковского муниципального района нормами на одного ребенка.

9. ПРЕКРАЩЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

9.1. Деятельность столовой в рамках школы прекращается приказом директора школы.