

РАССМОТРЕНО:
на педагогическом совете
протокол № 1

«27» 08 2020

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
В.И. Кондрашова

«01» 09 2020

Положение

о школьной столовой

МКОУ «Мармыжовская основная общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1 Положение разработано в соответствии с:

Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Санитарными правилами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2. Школьная столовая предназначена для организации питания обучающихся.

1.3. Школьная столовая размещается в здании школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделено отдельное помещение.

1.4. Работник столовой назначается на должность и освобождается от занимаемой должности директором школы.

1.5. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.6. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органа управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.

1.7. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. Основные задачи

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания

2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Трудовые отношения

3.1. Работник столовой должен соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам.

3.2. К работе на пищеблоке и в обеденном зале допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой

4.1. Столовая размещена в здании школы и состоит из обеденного зала на 12 посадочных мест и пищеблока.

4.2. Время работы столовой – по графику в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4.3. Столовая предоставляет завтраки, обеды.

Для хранения продуктов предусмотрен холодильник.

4.4. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

4.5. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью (столы с гигиеническим покрытием и скамейки).

4.6. Пищеблок школьной столовой оснащен холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой.

4.7. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.8. Внутренняя отделка столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4.9. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда.

4.10. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

5. Требования к персоналу столовой

5.1. Проводится ежедневный осмотр работника, занятого изготовлением продукции питания на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

5.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работник столовой обязан:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, директору школы;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

6.3. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

7.1. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

7.2. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

7.3. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

7.4. Столовые приборы, посуда перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

7.6. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

8. Организация производственной деятельности столовой

8.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и примерным 10 дневным меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными общеобразовательной организацией на основании предоставленных лицензий, сертификатов и т.д.

8.3. Ежедневное меню утверждается директором организации, осуществляющей образовательную деятельность,

8.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

8.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

8.6. Повар должен быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

8.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в организации, осуществляющей образовательную деятельность, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

8.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

8.9. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

9. Организация обслуживания обучающихся

9.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

9.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания.

9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательной организации, графика, утвержденного директором школы.

Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.4. В организации, осуществляющей образовательную деятельность, приказом директора школы из числа педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания детей. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания.

9.6. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора организации, осуществляющей образовательную деятельность, о предоставлении льготы.

10. Ответственность

10.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом организации.

10.2. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

- за правильное формирование списков обучающихся для предоставления питания;
- учёт фактической посещаемости обучающимися столовой;
- охват обучающихся питанием;
- за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися.

11. Контроль деятельности столовой

11.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

11.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не менее 3-х человек.

11.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор общеобразовательной организации. Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и педагогического совета.

11.4. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

11.5. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет повар школьной столовой и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

11.6. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет директор школы.

11.7. Ежедневное меню необходимо размещать в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации (письмо Минпросвещения России от 17.05.2021 № ГД1158/01 "О размещении меню").

12. Правила поведения в школьной столовой

12.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

12.2. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

12.3. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

12.4. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

12.5. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

13.1. Настоящее Положение о школьной столовой;

Положение об организации питания обучающихся в школе;

Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;

Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете школы и утверждается приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 14.1. настоящего Положения.