

Согласовано
на заседании Управляющего совета
по МБОУ «Гимназия №2»
от 27.09.2017 г



Положение о школьной столовой МБОУ «Гимназия №2»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409-08 и методических указаний, Закона «Об образовании в РФ», Устава МБОУ «Гимназия №2», коллективного трудового договора.

1.2. Столовая гимназии №2 (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МБОУ «Гимназия №2»

1.3. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава гимназии.

1.4. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором МБОУ «Гимназия №2».

1.5. Деятельность столовой как предприятия общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813.

1.6. В столовой гимназии применяется:

обслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами и завтраками;
отпуск продукции через буфет-раздаточную (бутерброды, выпечка, компот и чай).

1.7. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников (учителей и младшего обслуживающего персонала).

1.8. Требования к школьной столовой определяются санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (приложение к Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ 23.07.2008 № 45)

1.9. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и технологического режима.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ МБОУ «Гимназия №2»

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся.

2.2. Проведение летних оздоровительных кампаний в летний период с включением в меню соков, овощей и фруктов и т.д.

III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ МБОУ «Гимназия №2»

3.1. Организация рационального питания учащихся .

3.2. Выполнение рациона питания , согласованного с Роспотребнадзором .

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

4.1. Питание учащихся осуществляется по графику, утвержденному директором, для всех учащихся во время учебного процесса, с 12.00-14.00 часов организуются обеды для воспитанников ГПД. Сумма завтраков и обедов определяется Постановлением Главы администрации Зарайского муниципального района. Питание осуществляется за счет родительских взносов, областных субвенций и муниципальных ассигнований для детей сирот, опекаемых и из малообеспеченных и многодетных семей (адресное питание).

Количественный список учащихся для адресного питания утверждается директором по представлению протоколов родительских комитетов.

Сбор родительских взносов на питание осуществляют родители и передают ответственному лицу, назначенному приказом директора по представлению Управляющего совета, для перечисления общей суммы на внебюджетный счет гимназии в банк «Возрождение». Ответственный за сбор родительских средств на питание собирает деньги от классных коллективов, отчет сдает директору до 28 числа каждого месяца.

V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

5.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора гимназии.

5.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на шеф-повара.

5.3. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей, социального педагога .

5.4. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется медицинской сестрой .

5.5. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

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

5.7. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

5.8. 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.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

6.1. 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.

6.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на шеф-повара гимназии. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, аттестации и сдача санитарного минимума.

6.3. 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 спецодежду булавками;

принимать пищу, курить на рабочем месте.