

Рассмотрено
на педсовете школы
(протокол № 4 от 30.05.2016 г.)

«Утверждаю»
Директор школы: *Иванова* Н.А. Иванова
Приказ № 24/1 от 30.05.2016 г.

Положение

о школьной столовой МБОУ «Чемуршинская ООШ» Чебоксарского района Чувашской Республики и порядке организации питания обучающихся

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», Типового положения об общеобразовательном учреждении, постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», решениями управления образования администрации Чебоксарского районного, Устава образовательного учреждения. Организация деятельности школьной столовой учитывается при лицензировании образовательного учреждения.

1.2. Настоящее Положение регулирует отношения между Учредителем, общеобразовательным учреждением и родителями школьников по вопросам питания обучающихся.

1.3. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.4. Стоимость питания в ОУ устанавливается в соответствии с меню, разработанного организаторами питания в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов, с учётом сезонности, и необходимого количества основных пищевых веществ, а также с учётом требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного подхода к возрастным группам, и согласованного с территориальными органами Роспотребнадзора.

2. Организационные принципы питания школьников

2.1. Питание в МБОУ «Чемуршинская ООШ» Чебоксарского района Чувашской Республики может быть организовано, как за счет средств Учредителя, так и за счет средств родителей (законных представителей), самостоятельно выращенной продукции на пришкольном производственном участке.

2.2. Организация питания МБОУ «Чемуршинская ООШ» Чебоксарского района Чувашской Республики осуществляется самостоятельно:
закупка, завоз, заготовка, приготовление пищи специально закрепленными штатами.

2.3. Заготовка продуктов питания осуществляется на основе муниципального контракта на поставку продовольственных товаров, оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

3. Основными задачами школьной столовой являются:

3.1. Формирование здорового образа жизни.

3.2. Воспитание культурного самосознания.

4. Организация питания в учреждении:

4.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 12-дневным меню «Роспотребнадзора».

4.2. Требования к режиму питания обучающихся. Для обучающихся должно быть организовано двухразовое горячее питание из расчета в среднем от 16 руб.00 коп. до 45 руб. 00 коп. в день на одного человека.

4.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора Чебоксарского района Чувашской Республики.

4.4. В учреждении приказом руководителя создается комиссия, осуществляющая контроль за организацией питания обучающихся.

4.5. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на классных руководителей и повара школьной столовой.

4.6. Проверка пищи на качество и с учетом возрастных особенностей, осуществляется ежедневно учителем начальных классов до приема еды детьми и отмечается в журнале контроля.

4.7. Проверка технологии приготовления пищи и соответствия цикличному меню, осуществляется ежедневно поваром школьной столовой и отмечается в бракеражном журнале.

5. Положение о школьной столовой.

5.1. Столовая запроектирована работающей на сырье, обеденный зал на 60 мест (количество мест не кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 1 посадку.

Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

Время работы-7 часов, штат столовой - 2 человека.

Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

5.2. В компетенцию руководителя учреждения по организации школьной столовой входит:

- ежедневное утверждение меню;
 - комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
 - контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
 - контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;
- организация общественного контроля за питанием школьников (работа комиссии по организации горячего питания.).

6. Права и обязанности работников школьной столовой.

Работники школьной столовой обязаны:

- 6.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы.
- 6.2. Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.
- 6.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.
- 6.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.
- 6.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.
- 6.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором Школы.
- 6.7. Повышать квалификацию.
- 6.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.
- 6.9. Коротко стричь ногти.
- 6.10. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.
- 6.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

7. Работникам школьной столовой запрещается.

- 7.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками.
- 7.2. Курить на рабочем месте.
- 7.3. 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 рубленым яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

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

- 8.1. Защищать свою профессиональную честь и достоинство.
- 8.2. Требовать от директора Школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.
- 8.3. Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.
- 8.4. Получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.
- 8.5. Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности.
- 8.6. На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.
- 8.7. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.