

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 1/1
Директор МКОУ «ООШ №4 г.Бодайбо»
_____ А.В. Корабельникова
«09» января 2018 г

Положение о школьной столовой МКОУ «ООШ №4 г.Бодайбо»

Положение о школьной столовой МКОУ «ООШ №4 г.Бодайбо» разработано на основе СанПиН и методических указаний.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МКОУ «ООШ №4 г.Бодайбо».

1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы .

1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.

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

1.5. В столовой школы применяется: самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками) и уборкой столов;

1.6. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.

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

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ МКОУ «ООШ №4 г.Бодайбо».

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

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

III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ МКОУ «ООШ №4 г.Бодайбо».

3.1. Организация рационального питания учащихся и сотрудников.

IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

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

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

4.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация школы.

4.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и классных руководителей.

4.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

V. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Для обучающихся в школе должно быть организовано двухразовое горячее питание.

5.2. 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.

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 соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующего хозяйством. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, о сдаче 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, желательным 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.

VII. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

7.2. Столовая размещена в здании на I этаже и состоит из обеденного зала на 60 посадочных места.

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

8.1. Штат столовой:

- шеф-повар – 1;
- повар – 1.

8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.

8.3. Столовая обслуживает учащихся во время перемены.