

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Ворцинская основная общеобразовательная школа"

ПРИНЯТО
Решением Педагогического совета
Протокол № 3
от «23» марта 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 32 от «23» марта 2020 г.

Директор школы:
И.А.Арасланова



Положение о школьной столовой

1. Общие положения

1.1. Школьная столовая является структурным подразделением школы, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания учащихся и работников школы.

1.2. Организация питания учащихся осуществляется Организацией в специально отведённом для этих целей помещении в порядке, установленном органами местного самоуправления муниципального образования «Ярский район».

1.3. Руководитель школы своим приказом назначает из числа работников Организации ответственного за организацию питания учащихся.

1.4. Ответственная за питание отчитывается в установленном порядке перед бухгалтерией ОНО Администрации МО «Ярский район».

1.4. Руководитель Организации несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Основные задачи

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Формирование общей культуры личности учащихся на основе усвоения норм поведения в общественной столовой.

2.2. Формирование здорового образа жизни, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

2.4. Сохранение здоровья работников в процессе трудовой деятельности.

3. Организация питания

3.1. При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенец (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

3.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и

обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

3.3. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.4. Столовая обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции.

3.5. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

3.6. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.

3.7. Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

3.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.9. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

3.10. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

3.11. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать учащихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

3.12. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.13. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

4. Управление. Штаты.

4.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом школы.

4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы. Руководитель является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4.3. К работе в столовой допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

4.4. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.5. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

5. Права и обязанности работников школьной столовой

5.1. Работники столовой имеют право:

- предъявлять требования к условиям труда персонала.

5.2. Работники столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- коротко стричь ногти;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

- обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.