

Принято  
на педагогическом совете  
Протокол № 4  
от 20.01.2020 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о школьной столовой

областного государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 3 с углубленным изучением отдельных предметов г. Строитель» Белгородской области

#### 1. Общие положения

- 1.1. В целях сохранения и укрепления здоровья детей, для обеспечения учащихся и работников ОГБОУ «СОШ № 3 с УИОП г. Строитель» (в дальнейшем – ОУ) полноценным питанием в ОУ функционирует школьная столовая (в дальнейшем – столовая), согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5. 2409 – 08, как для приема пищи, так и для ее хранения.
- 1.2. Условия труда работников организации питания ОУ должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.
- 1.3. Сотрудники столовой назначаются и освобождаются от должности директором ОУ.
- 1.4. Организация питания осуществляется на основании договорных, контрактных отношений с организациями, осуществляющими поставку продуктов.
- 1.5. Обеденный зал рассчитан на 250 мест и предназначен для обеспечения питанием учащихся ОУ в 5 посадок.
- 1.6. В столовой ОУ применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, с комплектованными обедами (завтраками).
- 1.7. По характеру организации производства столовая работает на сырье и готовой продукции, допущенной для детского питания.
- 1.8. Режим работы столовой должен соответствовать расписанию учебных занятий в соответствии с графиком работы столовой.
- 1.9. В столовой ОУ организуется питьевой режим (бутилированная вода).

#### 2. Задачи столовой

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.
- 2.2. Проведение оздоровительных площадок в дни каникул (весенних, летних, осенних).

#### 3. Ответственность

- 3.1. Ответственность за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора ОУ.
- 3.2. Ответственность за организацию питания, за организацию поставки продуктов, соблюдение технологии и качества приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм, эксплуатацию оборудования возлагается на заведующую столовой ОУ (шеф-повара).
- 3.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в льготном питании, несет социальный педагог ОУ.
- 3.4. Контроль посещения столовой учащимися с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на классных руководителей.
- 3.5. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

#### **4. Режим питания учащихся ОУ**

4.1. Для учащихся в ОУ должно быть организовано горячее питание (завтрак), по желанию родителей (законных представителей) им может быть предоставлен обед (за родительскую плату). При организации продленного дня в ОУ должно быть предусмотрено трехразовое питание учащихся.

4.2. Организация питания и рацион учащихся обязательно согласовывают с органами ТО Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе и осуществляется согласно 12-дневного меню.

4.3. 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 учащихся в ОУ.

4.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала, в установленном порядке информируется ТО Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе.

4.5. В питании учащихся в ОУ 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; 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), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

#### **5. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой**

5.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

5.2. Обслуживающий персонал столовой обязан иметь санитарную одежду (халаты, колпаки, косынки), полотенце и мыло для мытья рук, иметь личные санитарные книжки. Все работники столовой в обязательном порядке проходят медицинское обследование в соответствии с действующими требованиями.

5.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в раздевалке;
- 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, желателен дезинфицирующий;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника;

5.4. Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия;

- покрывать ногти лаком;
- застегивать саноддежду булавками.

## **6. Функциональное назначение столовой.**

- 6.1. Школьная столовая должна обеспечивать учащихся горячим питанием.
- 6.2. Оборудование школьной столовой, санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно – эпидемиологическим требованиям.
- 6.3. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно – эпидемиологическим требованиям.
- 6.4. Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню.
- 6.5. Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приёма пищи.
- 6.6. Мытьё столовой посуды проводится в соответствии с инструкцией.
- 6.7. В школьной столовой находятся:
  - заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
  - журналы № 1-6 типовой формы (в соответствии СанПиНу);
  - копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
  - технологические карты на блюда и изделия по меню;
  - калькуляция цен на блюда по меню;
  - приходные документы на продукцию;
  - документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
  - бракеражный журнал сырой и готовой продукции;
  - «Журнал здоровья»;
  - журнал витаминизации;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - журнал учета пищевых отходов.