

«Утверждено»
Директор школы
_____ Гусейнов А.С.

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 Учреждением в специально отведённом для этих целей помещении в порядке, установленном органами местного самоуправления муниципального образования «Бабаюртовский район».

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

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

1.4. Руководитель Учреждения 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.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

3. Организация питания

3.1. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (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 промаркированное 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. Учреждение обеспечивает одноразовым питанием сотрудников на основании личного заявления, приказа директора школы.
- 3.11. Норма питания сотрудников устанавливается в соответствии с нормами питания учащихся.
- 3.12. Сотрудники школы за питание должны вносить аванс.
- 3.13. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
- 3.14. 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.
- 3.15. 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.
- 3.16. 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.