

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой

1. Общие положения

Настоящее положение регулирует деятельность школьной столовой ГОБОУ Кильдинская КШИ и разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. N 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 01.01.2001 №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» утверждает СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.2.1178-02, 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Устава образовательного учреждения

2. Задачи столовой

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется директору школы.

3.3. Обеспечение всех обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.4. Для обучающихся в ГОБОУ Кильдинская КШИ организовано 2-х разовое бесплатное питание, для воспитанников, находящихся на круглосуточном пребывании, организовано 6-ти разовое бесплатное питание.

3.5. Организация питания и рацион обучающихся, воспитанников организуется в соответствии с 14-дневным меню, которое обязательно согласовывается с органами Роспотребнадзора.

3.6. При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила.

4. Ответственность

4.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных средств возлагается на директора ГОБОУ Кильдинская КШИ.

4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования на медицинскую сестру.

4.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, воспитанников, нуждающихся в питании, несет администрация ГОБОУ Кильдинская КШИ.

4.4. Контроль за посещением столовой обучающимися, воспитанниками, с учетом количества включенных в меню на текущий день, возлагается на медицинскую сестру.

4.5. Контроль качества питания, за приготовленной продукцией, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

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, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке, проведенный специалистами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на медицинскую сестру ГОБОУ Кильдинская КШИ. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований согласно Программе производственного контроля.

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 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, желательно дезинфицирующим;
- 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 санодержку булавками;
- курить на рабочем месте.

6. Характеристика столовой

6.1. Столовая размещена в здании интерната на I этаже и состоит из обеденного зала на 60 посадочных мест.

6.2. Отдельных производственных помещений нет, имеется отдельное помещение для приготовления пищи.

6.3. В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей;
- склад для хранения продуктов.

Вспомогательные помещения:

- раздевалка для персонала;
- сан.узел для работников пищеблока.

7. Организация обслуживания

7.1. Штат столовой:

- заведующая складом - 1;
- шеф-повар – 1;
- повар – 1;
- посудомойка - 2

7.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий, режиму выходных и праздничных дней при семидневной рабочей неделе.

7.3. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю через поставщиков по Договорам, хлебная продукция - ежедневно.