



Утверждаю *Мещеряков*
Директор МБОУ Торопецкая СОШ № 1
Калинина Н.Г.
Приказ № *109/1* от *04.09.2024* г.

Положение о школьной столовой

МБОУ Торопецкая СОШ № 1

1. Общее положения

1.1 Школьная столовая организует питание обучающихся и работников муниципального общеобразовательного учреждения Торопецкая средняя общеобразовательная школа № 1 (далее Школа), участвующих в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2 Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, постановлениями и распоряжениями Правительства РФ и исполнительных органов субъектов РФ, Уставом муниципального общеобразовательного учреждения Торопецкая средняя общеобразовательная школа № 1, Положением о школьной столовой, утверждённым приказом директора.

1.3 Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95

1.4 Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.3\2.4.3590-20.

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

2. Основные задачи и принципы

2.1 Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников школы.

2.2 Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

- 2.3 Удовлетворение физиологических потребностей обучающихся и работников в пищевых веществах.
- 2.4 Оптимальный режим питания, т.е физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- 2.5 Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.6 Организация обслуживания горячим питанием.
- 2.7 Совершенствование организации обслуживания обучающихся Школы.
- 2.8 Укрепление материально-технической базы школьного питания.
- 2.9 100% охват обучающихся школы горячим питанием.
- 2.10 Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

3. Управление. Штаты

- 3.1 Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.
- 3.2 Руководство осуществляет заведующим производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором Школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором с Уставом Школы.
- 3.3 Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом Школы.
- 3.4 Трудовые отношения работников школьной столовой и Школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству РФ.
- 3.5 К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. Организация питания школьной столовой.

4.1 По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.

4.2 Организация питания и рацион обучающихся осуществляется по примерному 10-ти дневному сбалансированному меню горячего питания (завтрак, обед) с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

4.3 При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации общественного питания.

4.4 Должно быть организовано горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся в школе.

4.5 Кладовщик и заведующий производством осуществляют контроль за:

4.5.1 Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договора;

4.5.2 Обеспечивает соблюдение сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами.

4.5.3 Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдение рецептур и т.д.

5. Ответственность

5.1 Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

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

5.3 Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном питании, либо льготном питании, несет социальный педагог по приказу, утвержденному директором Школы.

5.4 Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатации оборудования, возлагаются на заведующего производством школьной столовой.

5.5 Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков, возлагается на классных руководителей.

5.6 Контроль качества питания приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

6.Права и обязанности работников школьной столовой

6.1 Работники школьной столовой обязаны:

6.1.1 обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы

6.1.2 Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.

6.1.3 Обеспечить ежедневное отбор суточных проб на качество приготовленной пищи.

6.1.4 Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.

6.1.5 Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.

6.1.6 Отчитываться в установленном порядке перед директором Школы.

6.1.7 Повышать квалификацию.

6.1.8 Приходить на работу в чистой одежде и обуви.

6.1.9 Коротко стричь ногти.

6.1.10 Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

6.1.11 Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

6.2 Работникам школьной столовой запрещается:

6.2.1 При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать сан одежду булавками.

6.2.2 Курить на рабочем месте.

6.2.3 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, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первые блюда за 5-10 минут до готовности)
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, в также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски);
- студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас, грибы;
- макароны с рубленном яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

6.3 Работники школьной столовой имеют право в пределах своей компетенции:

6.3.1 Защищать свою профессиональную честь и достоинство

6.3.2 Требовать от директора Школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей;

6.3.3 Знакомится с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.

6.3.4 Получать от руководства и специалистов школы информацию необходимую для осуществления своей деятельности.

6.3.5 Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности.

6.3.6 На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

6.3.7 На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

7. Контроль администрации

7.1 За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

7.2 За устранением предписаний по организации питания.

7.3 За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.

7.4 Условием транспортировки и хранения продуктов

7.5 Соблюдением школой требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

7.6 За выполнением производственного контроля по вопросам касающихся деятельности в области питания.

7.7 Санитарным режимом мытье инвентаря и посуды

7.8 Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.

7.9 За органолептической оценки приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием 10-ти дневного меню.

7.10 Охватом горячим питанием обучающихся.

7.11 За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.