

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
муниципального образования город Краснодар
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 50
имени Нины Фурсовой

Российская Федерация, 350031, гор. Краснодар, Берёзовский сельский округ
п. Берёзовый, ул.Целиноградская, 1
тел/факс (861) 211-33-20, e-mail:school50@kubannet.ru

Утверждаю:
Директор МАОУ СОШ №50
_____ В.А.Васева

ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность столовой МАОУ СОШ №50, современного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.
- 1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Уставом школы, Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, решениями органов управления образования, касающихся организации питания в общеобразовательных учреждениях.
- 1.3. Деятельность столовой МАОУ СОШ №50 осуществляется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, установленными для учреждений начального, среднего и общего образования.
- 1.4. Организация работы и обслуживания участников образовательного процесса осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.
- 1.5. Общеобразовательное учреждение несет ответственность за доступность и качество обслуживания столовой.
- 1.6. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях МАОУ СОШ №50 используются как бюджетные так и внебюджетные средства, осуществляется проверка её деятельности, включая соблюдение этических, санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Цель и задачи школьной столовой

- 2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течении учебного года и в летний оздоровительный период.
- 2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- Современное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников образовательного учреждения;
 - Формирование здорового образа жизни;
 - Воспитание культурного самосознания.
- 2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:
- Соответствие энергетической ценности;
 - Удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
 - Оптимальный режим питания.
- 2.4. Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:
- Приготовление завтраков, обедов, полдников;
 - Производство выпечки изделий из теста.
3. Характеристика столовой
- 3.1. Школьная столовая не является внутренним структурным подразделением образовательного учреждения.
- 3.2. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения, системой обеспечения холодной и горячей водой.
- 3.3. Столовая размещена в здании школы на 2 этаже и состоит из обеденного зала и пищеблока.
- 3.4. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим, холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем.
- 3.5. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.
- 3.6. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками из текстильных материалов, бумажными салфетками.
- 3.7. По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников общеобразовательного учреждения.
- 3.8. Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.
4. Права и обязанности работников школьной столовой
- 4.1. Заведующий производством обязан:
- Следить за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья,
 - Контролировать соблюдение технологии приготовления пищи поварами,
 - Вести необходимую отчетность,
 - Контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологического режима,
 - Соблюдать законодательство и приказы по школе.
- 4.2. Работники школьной столовой обязаны:

- Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников МАОУ СОШ №50,
- Информировать обучающихся и работников общеобразовательного учреждения о ежедневном рационе блюд,
- Обеспечить ежедневное снятие проб и качество приготовляемой пищи,
- Обеспечить сохранность, размещение и хранение оборудования,
- Обеспечить режим работы в соответствии с графиком работы школьной столовой,
- Повышать квалификацию,
- Являться на работу в чистой одежде и обуви,
- Оставлять верхнюю одежду и другие личные вещи в специально отведенном месте,
- Коротко стричь ногти, перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду,
- Перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом,
- В случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать руководителя и обратиться в медицинское учреждение для лечения,
- Сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

4.3. Работникам школьной столовой запрещается:

- При приготовлении пищи носить украшения, покрывать ногти лаком, использовать булавки на одежде,
- Принимать пищу на рабочем месте.

4.4. Запрещается использовать:

- Фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- Творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки;
- Молоко и простоквашу в натуральном виде, а так же для приготовления творога;
- Зеленый горошек без термической обработки,
- Желе, студни, окрошки, паштеты, форшмак, заливные блюда;
- Напитки, морсы без термической обработки, квас;
- Грибы;
- Пирожные и торты кремовые;
- Жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- Неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста;
- Субпродукты, за исключением печени и сердца;
- Гусиные и утиные яйца;
- Яйца всех категорий;
- Пищу, приготовленную фри;
- Ливерную колбасу и колбасные изделия ниже второй категории;
- Копченые мясные и рыбные продукты;

- Продукты домашнего консервирования;
- Напитки собственного приготовления, за исключением чая, искусственного кофе и компота;
- Остатки пищи любого происхождения;
- Продукты, приготовленные из сырья без сертификатов качества, животноводческую продукцию без сертификата и ветеринарного свидетельства;
- Продукты питания и сырье с истекшим сроком реализации;
- Продукты и блюда, качество которых не было оценено бракеражной комиссией.

4.5. Работники столовой МАОУ СОШ №50 имеют право:

- Защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- Знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;
- Получать от руководителей и специалистов своей школы информацию для осуществления своей деятельности;
- Предоставлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности;
- На конфиденциальность дисциплинарного расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

5. Ответственность

5.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями за организацию и результаты деятельности школьной столовой.

5.2. Лицо ответственное за организацию питания несет ответственность:

5.3. За правильное формирование сводных списков учащихся для предоставления питания;

5.4. Учет фактической посещаемости школьной столовой;

5.5. Охват обучающихся питанием;

5.6. За ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов.

6. Правила поведения в школьной столовой

- Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя спокойно.
- Учащиеся должны уважительно относиться к сотрудникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.
- Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.
- После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.
- Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.
- Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

- При приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к учащимся начальных классов.
- Следует выполнять поручения дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.
- Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

7. Заключительные положения

7.1. Положение применяется на неопределенный срок.

7.2. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу