

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета

 Бабурова И.А.

21.01.2016г

УТВЕРЖДЕНО

приказом по Земцовской школе

от № 64(2) от 21.01.2016г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в Земцовской школе

1. Общие положения.

Школьная столовая организует питание обучающихся и работников Земцовской школы (ОУ), участвующих в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона РФ от 29.12.12. г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ОУ, Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.

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

Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.576-96, СанПиН 2.4.2.1178-02 и технологическим режимом.

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

2. Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников ОУ

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

3. Трудовые отношения

3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор ОУ.

3.2. Обеспечение обучающихся и сотрудников школы горячим питанием осуществляется на договорной основе предприятием общественного питания, выигравшим тендер на услугу. Контракт на обеспечение питанием заключается сроком на один год.

3.3. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. Организация питания.

4.1. Столовая для учащихся должна соответствовать действующим санитарным правилам для учреждений общественного питания и быть обеспечена санитарным разрешением, выданным органами государственной санитарно-эпидемиологической службы в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.2.2821-10 от 29.12.10 № 189.

4.2. Помещение для столовой должно быть оборудовано, снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, необходимой столовой и кухонной посудой

4.3. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.

4.4. Питание учащихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул.

4.5. Учащиеся питаются один раз в день по графику. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся

Меню составляется на 10-12 дней с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию и утверждается директором ОУ и руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Территориальным отделом Роспотребнадзора по Тверской области в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека).

4.6. Согласно Постановления Администрации Нелидовского района Тверской области введена организация питания с использованием долевого финансирования расходов на питание на следующих условиях: средства областного бюджета, средства местного бюджета, средства родительской платы.

4.7. Субсидии носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

5. Права и обязанности работников школьной столовой.

5.1. Работники школьной столовой, в соответствии с заключенным договором, обязаны:

5.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников ОУ.

5.1.2. Информировать обучающихся и работников ОУ о ежедневном рационе блюд.

5.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.

5.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.

5.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой ОУ.

5.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором ОУ.

5.1.7. Повышать квалификацию.

5.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.

5.1.9. Коротко стричь ногти.

5.1.10. Выполнять требования личной гигиены

5.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника непосредственно своему работодателю и директору ОУ.

6. Работникам школьной столовой запрещается:

6.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодожду булавками.

6.2. Курить на рабочем месте.

6.3. 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 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;

- студни, крошки, паштеты, фаршмак 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.

7. Обеспечение контроля администрацией и медицинским персоналом

- 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, касающимся деятельности в области питания.
- 7.7. За мытьем инвентаря и посуды.
- 7.8. Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.
- 7.10. Охватом горячим питанием обучающихся.
- 7.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.
- 7.12. За ценообразованием в системе школьного питания.

Принято на Общем собрании
Работников Земцовской школы
Протокол от 20.01.2016г.. № 2