Принято:
на Управляющем совете МБОУ
«Веселовская СОШ № 7»
Протокол № 4
от «25» мая 2017 г.

Утверждаю:
Директор
МБОУ «Веселовская СОШ № 7»
_____/Н.В.Никанорова/
Приказ от «04» апреля 2015 г. № 55

Положение о школьной столовой муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Веселовская средняя общеобразовательная школа № 7»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации», Типового положения об общеобразовательном учреждении, постановлениями главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» и от 19.04.2010 г. № 25 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10», постановлениями администрации Тасеевского района от 05.02.2014 г. № 73 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Тасеевского района», от 06.04.2015 г. № 230 «О внесении изменений в постановление администрации Тасеевского района от 05.02.2014 № 73 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Тасеевского района», с Уставом школы.

1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МБОУ «Веселовская СОШ № 7» (далее Учреждение)

1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава Учреждения.

1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание Учреждения, назначаются и освобождаются от должности директором Учреждения.

1.4. Деятельность столовой как предприятия общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813.

1.5. В столовой Учреждения применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, с комплектованными обедами (завтраками).

1.6. По характеру организации производства столовая работает на сырье и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.

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

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ МБОУ «ВЕСЕЛОВСКАЯ СОШ № 7»

2.1. Основными задачами организации питания детей в школе являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропоганду принципов здорового и полноценного питания.

2.2. Проведение летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей.

III. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

3.1. Питание в МБОУ «Веселовская СОШ № 7» может быть организовано как за счёт средств краевого бюджета (в форме субвенций), так и за счёт средств родителей (законных представителей).

3.2. Завоз продуктов осуществляется 2 раза в неделю «поставщиком» на основании муниципального контракта на поставку пищевых продуктов заключённого между «Веселовская СОШ № 7» и «Поставщиком».

3.3. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом учреждения.

3.4. Трудовые отношения работников школьной столовой и Учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

Штат столовой:

- повар – 1 чел.;
- кладовщик – 1чел.
- подсобный рабочий (мойщик посуды) – 1 чел.

3.5.. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в одну смену при пятидневной рабочей неделе.

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ И РЕЖИМ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным цикличном (двухнедельным) меню для организации горячего питания детей 6-11 лет и 12-18 лет, утверждённого руководителем Учреждения.

4.2. Требования к режиму питания обучающихся:

- Для обучающихся должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен и обед. Для подвозимых детей из д.Скакальное, д. Бакчет должно быть организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

4.3. Питание обучающихся осуществляется из расчета стоимости продуктов питания:

- на одного обучающегося в возрасте от 6 до 11 лет включительно в течение учебного года на сумму в день, утверждённую Постановление администрации Тасеевского района;

- на одного обучающегося в возрасте от 12 до 18 лет включительно в течение учебного года на сумму в день, утверждённую Постановление администрации Тасеевского района.

4.4. За счёт средств краевого бюджета обучающиеся подвозимые к Учреждению из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения, а также дети из многодетных семей, дети одиноких родителей со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения, питаются бесплатно из расчёта стоимости продуктов питания:

- на одного обучающегося в возрасте от 6 до 11 лет включительно в течение учебного года на сумму в день, утверждённую Постановление администрации Тасеевского района;

- на одного обучающегося в возрасте от 12 до 18 лет включительно в течение учебного года на сумму в день, утверждённую Постановление администрации Тасеевского района.

4.5. В соответствии с Законом Красноярского края от 02.11.2000г. № 12-961 «О защите прав ребёнка», детям обучающихся в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях, реализующих основные общеобразовательные программы, из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения, а также детям из многодетных семей, детям одиноких родителей, обучающихся в учреждениях, указанных в настоящей статье, со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения предусмотрена субвенция по обеспечению питанием без взимания платы учащихся, для приготовления горячего завтрака из расчёта стоимости набора продуктов питания:

- на одного обучающегося в возрасте от 6 до 11 лет включительно в течение учебного года на сумму в день, утверждённую Постановление администрации Тасеевского района;
- на одного обучающегося в возрасте от 12 до 18 лет включительно в течение учебного года на сумму в день утверждённую Постановление администрации Тасеевского района.

4.6. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

4.7. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.8. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения.

4.9. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

4.10. Организаторы школьного питания, социальный педагог несут ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание по классам.

4.11. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским работником ФАПа (по согласованию) до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

4.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно старшим поваром школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на руководителя Учреждения.

4.2. В компетенцию руководителя учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- ежедневное утверждение меню;
- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;

- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;

4.3. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, возлагается на социального педагога ответственного за организацию питания.

4.4. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация школы.

4.5. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на социального педагога ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и классных руководителей.

4.6. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органомитическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

4.7. Работники школьной столовой обязаны:
- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное трёхразовое снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

4.8.. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.

4.9.. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается 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 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;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак 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.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

6.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

6.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующую хозяйственной частью школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований необходимых в году.

6.3. 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
- сотрудникам пищеблока не разрешается:
  - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделии, покрывать ногти лаком, застегивать санодежду булавками;
  - принимать пищу, курить на рабочем месте.

VII. ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

7.1. Пищеблок относится к предприятиям питания при учебном заведении.

7.2. Пищеблок размещёён в здании школы на I этаже и состоит:

- из обеденного зала на 35 посадочных мест.

7.3. Имеются отдельные производственные помещения, имеется отдельное помещение для приготовления пищи.

На пищеблоке имеется:

- Тепловое оборудование:
  - электроплита (4 конфорки) с духовками – 2 шт.

- Технологическое оборудование:
  - электромясорубка - 1 шт.;
  - электроовощерезка 1 шт.;
  - электросковорода 1 шт.;
  - электрокотел;
  - мармитная линия для 1-х и 2-х блюд 1 шт.

- Холодильное оборудование:
  - холодильный шкаф (от +2° до+7°) – 1шт.;
  - холодильник бытовой – 2 шт.;
  - морозильная камера – 1 шт.

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей;

Вспомогательные помещения:

- раздевалка для персонала;
- душевая для персонала;
- туалет для персонала.