

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Улахан-Чистайская средняя общеобразовательная школа им. Н.С.Тарабукина»



Петрова А.П.
Директор МБОУ «УЧСОШ им. Н.С.Тарабукина»
Приказ 120/1 от 05.04.2017

Согласовано
Семенова
Семенова О.В.
Председатель профкома
Протокол от 29.03.2017

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся и работников муниципального общеобразовательного учреждения « Улахан-Чистайская средняя общеобразовательная школа имени Н.С.Тарабукина» (далее Школы), 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 Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, Уставом, Положением о школьной столовой.

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 2.4.2.576-96, СанПиН 2.4.2.1178-02 и технологическим режимом.

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

ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ПРИНЦИПЫ.

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

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

2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся в пищевых веществах.

2.4. Организация обслуживания горячим питанием.

2.5. Совершенствование организации обслуживания учащихся школы.

2.6. Укрепление материально-технической базы школьного питания.

2.7. 100% охват учащихся школы горячим питанием.

2.8. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

3. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

3.1. Руководство осуществляется заведующим столовой, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед коллективом 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 и Уставом школы.

3.2. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.3. 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 как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание обучающихся и сотрудников.

4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО «Роспотребнадзора», участковым врачом с.Сасыр по 10 дневному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

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

4.4. Должно быть организовано горячее питание для обучающихся в школе.

4.5. Заведующий столовой осуществляет контроль за:

4.5.1. Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договора;

4.5.2. Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;

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

4.6. Заведующий столовой в установленном порядке информирует территориальные центры ТО «Роспотребнадзора» о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала,

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

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

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

5.3. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, ~~укомплектованность специалистами~~ возлагается на заведующего школьной столовой.

5.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей и заместителя директора по УВР, курирующего вопросы охраны труда и укрепления здоровья участников образовательного процесса.

5.5. Все внебюджетные средства отчитываются в бухгалтерию школы. *об. мну, запись через в бухгалтер.*

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 снятие проб на качество приготавливаемой пищи.

6.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.

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.

6.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

6.2. Работникам школьной столовой запрещается.

6.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку 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 первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
- зеленый горошек без термической обработки;
- студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки 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.

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

6.3.4. Получать от руководителей 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 достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

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

7. КОНТРОЛЬ 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 касающихся деятельности в области питания.

7.7. Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.

7.8. Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.

7.9. Охватом горячим питанием обучающихся.

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

7.11. За ценообразованием в системе школьного питания.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

8.1. Учащиеся должны питаться: начальное звено после 2 урока, учащиеся 5-7 классов после 3 урока, учащиеся 8-11 классов после 4 урока. Начальное звено по ФГОС принимает 2 горячее питание в 13.00ч.

8.2. Питание учащихся осуществляется организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя класса или другого учителя.

8.3. Для воспитанников интерната осуществляется по режиму, утвержденному директором и согласованным старшим воспитателем интерната.

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ РАБОТНИКОВ ШКОЛЫ.

9.1. Для работников школы прием пищи осуществляется после 3 урока.

9.2. Тетрадь учета питания с калькуляцией цен по меню.

10. ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ СТОЛОВОЙ.

10.1. Столовая запроектирована работающей на сырье, обеденный зал на 60 мест и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 3 посадки.

10.2. Столовая оснащена минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены: холодильный шкаф и холодильник.

Время работы столовой - с 7.00 часов до 20.00 часов, с перерывом на отдых с 15.00-17.00 (включая уборку помещения).

Штат столовой - 5 человек.

10.3. В столовой находятся:

- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;

- бракеражный журнал;

- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;

- калькуляция цен на блюда по меню;

- приходные документы на продукцию (счет-фактуры, накладные).

- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия);

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

11.1. Срок действия данного Положения не устанавливается.

II. Программа работы производственного отделения

1. Питание учащихся организуется в течение всего учебного года, исключая выходные дни и дни каникул.
2. Ежедневная программа производственного отделения заключается в составлении меню.
3. При составлении меню следует учитывать примерное меню на 10 дней.
4. Продукты должны обеспечивать физиологические нормы учащихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах. Соотношение белков, жиров и углеводов должно быть равно 1:1:4.
5. Столовая реализует качественные продукты питания, сопровождаемые паспортом качества. Учет продуктов питания осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
6. Столовая для учащихся должна соответствовать действующим санитарным правилам для учреждений общественного питания и быть обеспечена санитарным разрешением на функционирование, выданным органами государственной санитарно-эпидемиологической службы в соответствии с действующим законодательством.
7. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.
8. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:
 - цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам:
 - холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
 - супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
 - овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности; консистенция мягкая, сочная;
 - блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность; густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты; цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;
 - блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;
 - консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;
 - блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;
 - клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба; запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;
 - блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;
 - сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;
 - в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью; консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;
 - соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов; консистенция однородная, без сгустков;
 - напитки: определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, кофе и какао;
 - мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная; с дрожжами - эластичная, рыхлая; для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.
9. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху
10. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.
11. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.
12. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.
13. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного в меню раскладки.
14. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским работником до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

Список запрещенных продуктов питания

Гусиное и утиное мясо, птичье мясо вынужденного забоя, некондиционного качества и качества ниже второй категории.

Субпродукты, за исключением печени и сердца.

Гусиные и утиные яйца.

Яйца всех категорий (разрешаются в блюдах с термической обработкой), за исключением диетических.

Кондитерские изделия, кремы.

Холодец, желе.

Рубленая селедка.

Пирожки жаренные.

Пицца, приготовленная фри.

Ливерная колбаса и колбасные изделия ниже второй категории.

Копченые мясные и рыбные продукты.

Грибы.

Продукты домашнего консервирования.

Брынза из непастеризованного молока.

Брынза и молочные продукты собственного приготовления домашними методами.

Молоко, творог без термической обработки.

Напитки собственного приготовления, за исключением чая, искусственного кофе и компота

Остатки пищи любого происхождения.

Продукты, приготовленные из сырья без сертификата качества, животноводческая продукция без ветеринарного свидетельства, без ветеринарной печати.

Продукты питания и сырье с истекшим сроком реализации.