

Утверждаю

Директор

Хаутиева З.М.

ГБОУ «СОШ №20 г.Малгобек»

28 августа 2020г.

Положение о школьной столовой

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением ГБОУ «СОШ 20 г.Малгобек» осуществляет свою деятельность для создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации, в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральным Законом от года 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» и направлено на создание необходимых условий для питания учащихся. - Уставом школы
- Локальными актами

1.2. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.

1.3. Организация питания осуществляется на основании договорных, контрактных отношений с организациями, осуществляющими поставку продуктов.

1.4. Обеденный зал рассчитан на 170 мест и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 4 посадки

1.6. Столовая обеспечивает питание всех учащихся, сотрудников школы.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы

III. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

3.1. Ответственность за учет и контроль, поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы. Ответственность за организацию питания, за организацию поставки продуктов, соблюдение технологии и качества приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм, эксплуатацию оборудования, возлагается на ответственного за организацию питания.

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

IV. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Для учащихся в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание,

При организации питания следует руководствоваться санитарноэпидемиологическими 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. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры «Роспотребнадзора».

4.6 Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню

V. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

5.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в раздевалке; коротко стричь ногти; перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

6.1. Столовая относится к столовой при учебных заведениях. Размещается в специально отведенном помещении. Столовая размещена на этаже и состоит из обеденного зала на 170 посадочных мест, варочного цеха, моечного помещения, складского и вспомогательного помещений.

6.2 В группу складских помещений входят: склад сухих продуктов; помещение для хранения овощей;

6.3 В группу вспомогательных помещений: раздевалка для персонала; туалет.

6.4 Помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

6.5 Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники.

VII. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ И ОБСЛУЖИВАНИЯ 7.1.

Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий в соответствии с графиком работы столовой

7. 2.Завоз продуктов осуществляется на основании договорных отношений с организациями, осуществляющими поставку.

7.4 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 снятие проб на качество приготовляемой пищи; обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования; повышать квалификацию.