


Согласовано
Председатель управляющего Совета
 В. Н. Богачева

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ Закрутовская ООШ



И. Н. Лыжененкова
Приказ № 18/2 от 11.06.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой МКОУ Закрутовская ООШ

2 1. Общие положения.

Настоящее Положение регламентирует деятельность школьной столовой и определяет уровень требований к ней.

Положение разработано на основании Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологических правил и норм школ, норм и правил к организации общественного питания - СанПиН 2.3.2.4. 3590 -20.

Школьная столовая является структурным подразделением школы, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса, на организацию питания обучающихся и работников школы. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

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, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом общеобразовательного учреждения, положением о школьной столовой, утвержденным директором школы.

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

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

2. Цели и задачи школьной столовой.

Создание условий для организации рационального и сбалансированного питания.

Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Обеспечение неукоснительного соблюдения законодательства об организации питания.

3. Функциональное назначение столовой.

Обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников школы в течение учебного года в соответствии с нормами СанПиН 2.3.2.4. 3590 - 20.

Организовать льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нём (в соответствии с действующим законодательством).

Обеспечить полноценным питанием воспитанников группы кратковременного пребывания, летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей при школе.

Оборудование школьной столовой, инвентарь, посуда, тара, санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому в Роспотребнадзоре примерному меню.

В школьной столовой бесплатным питанием обеспечиваются дети из многодетных (пять и более детей) семей. Остальные учащиеся питаются за родительскую плату.

Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приёма пищи. Мытьё столовой посуды проводится в соответствии с инструкцией.

2. Материально-техническая база.

За столовой закреплено отдельное помещение, оснащённое оборудованием, отвечающим требованиям СанПиНа 2.3.2.4. 3590 -20.

1 Технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с документацией, планом его размещения.

2 Обеденным залом не менее 0,7 кв.м на одно место, умывальниками – 1 кран на 20 посадочных мест.

3 Моющими для столовой и кухонной посуды, кладовыми для сухих продуктов и овощей, камерами для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов.

3. Санитарное состояние столовой

5. 1. Территория столовой содержится в чистоте, регулярно должен выполняться санитарно-эпидемиологический режим в период карантина и эпидемиологического благополучия.

Весь кухонный инвентарь и всё оборудование столовой маркируется несмываемой краской или иным способом, обеспечивающим стойкость маркировки. Маркировка предусматривает указание вида продуктов, которые перерабатываются с его использованием.

Для уборки камер холодильников должен быть выделен специально для этого маркированный инвентарь.

Рабочие столы в столовой и после каждого приёма пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Пищевые отходы столовой собирают в промаркированное ведро с крышкой, очистка которого проводится по мере заполнения их более чем на 2/3 объёма; ежедневно в конце дня промывают 2% -м раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

В помещениях столовой ежедневно проводят уборку: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; ежедневно с применением моющих средств проводят мытьё стен, очистку стекол от пыли. Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

6. Условия труда персонала столовой и требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудников

Условия труда персонала должны отвечать требованиям нормативных документов в области охраны труда.

К работе в столовой допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с инструкциями по охране труда и при работе с технологическим оборудованием.

Работники столовой должны соблюдать «Требования к санитарному состоянию и содержанию столовой», «Требования к соблюдению правил личной гигиены».

7. Документация школьной столовой.

В школьной столовой должна быть следующая документация:

- 1 Инструкция по технике безопасности при работе с электрооборудованием.
- 2 Инструкция – требование к санитарному состоянию, к соблюдению правил личной гигиены работников столовой.
- 3 Должностные инструкции работников столовой.
- 4 бракеражный журнал;
- 5 копии меню за 10 дней, утвержденные директором школы и наличие ежедневного меню;
- 6 технологические карты на блюда и изделия по меню;
- 7 приходные документы на продукцию;
- 8 документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольствия (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- 9 информация об изготовителе и услугах;
- 10 журнал здоровья.