

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Белозоровская основная общеобразовательная школа
Алексеевский район Белгородская область**

ПРИНЯТО

решением педагогического совета
МОУ Белозоровская ООШ
Алексеевского района
Белгородской области
Протокол от «31» 08 2015 г. № 8

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ Белозоровская ООШ
Алексеевского района
Белгородской области
В.И. Ржевский
Приказ от « 01 » 09 2015 г. № 62-1

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Школьная столовая (далее - столовая) является структурным подразделением школы, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательных отношений на получение питания. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в школе предусмотрены специально приспособленные помещения.

1.2. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Белгородской области, органов местного самоуправления Алексеевского района и г. Алексеевки. Деятельность столовой соответствует уставной деятельности школы и находит отражение в её уставе.

1.4. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации питания и обслуживания в школьной столовой.

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

1.7. При организации питания столовая руководствуется 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 сбалансированного питания обучающихся школы.

1.6. Предоставление горячего питания обучающимся школы осуществляется на основании договоров с родителями (законными представителями).

2. ЦЕЛИ И ПРИНЦИПЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Основная цель деятельности столовой - обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года.

2.2. Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов, полдников;
- производство выпечки изделий из теста;

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются удовлетворение физиологических потребностей организма в пище и обеспечение оптимального режима питания.

Время работы столовой с 8.00 до 14.00 час. Количество посадочных мест в столовой школы – 40.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

3.1. Школа создает соответствующие условия для осуществления питания. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным в Учреждении графиком за счет муниципальных средств и средств родителей (законных представителей) обучающихся.

3.2. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

3.3. В течение учебного года горячее питание получают участники образовательных отношений.

3.4. Время получения обучающимися школы горячего питания зависит от распорядка работы школы, графика, утвержденного директором школы.

3.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закрепляются определенные обеденные столы. Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают обучающихся в столовую и контролируют прием ими пищи.

3.6. Обслуживание обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми под руководством дежурного по столовой.

3.7. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

3.8. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и

дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.9. Ежедневный учет обучающихся, получающих питание, ведет работник, назначенный приказом директора школы.

3.10. Количество питающихся обучающихся формируется по следующим документам:

- табели учёта посещаемости обучающимися столовой;
- ведомости пожертвования денежных средств на питание родителями;
- приказ директора школы о предоставлении льготного питания детям из многодетных семей.

3.11. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в школе создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала. В состав комиссии, могут входить представители:

- педагогов;
- администрации;
- управляющего совета;
- медицинских работников (на основании договора);
- работников столовой (по согласованию).

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора школы.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ

4.1. Работники столовой обязаны:

- а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы;
- б) информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд;
- в) обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготавливаемой пищи;
- г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями участников образовательного процесса и работой школы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ

5.1. Используемые в столовой оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.2. Все установленное в столовой и производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

5.3. Обеденный зал должен быть оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить её обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.4. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

5.5. Стеллажи для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

5.6. Столовая должна быть обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.

5.7. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

5.8. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

5.9. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

5.10. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

6. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВОЙ И МЫТЬЮ ПОСУДЫ

6.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений столовой должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

6.2. Производственные и другие помещения столовой должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

6.3. Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

6.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

6.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

6.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

6.7. Мытье столовой посуды на специализированной моечной машине проводят в соответствии с инструкцией по её эксплуатации.

6.8. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

6.9. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

6.10. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

6.11. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

6.12. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

6.13. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

6.14. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

6.15. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

6.16. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся школы.