

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ОСНОВНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ОСТРОВНОЕ БИЛИБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА»
(МБОУ «ООШ с.Островное»)

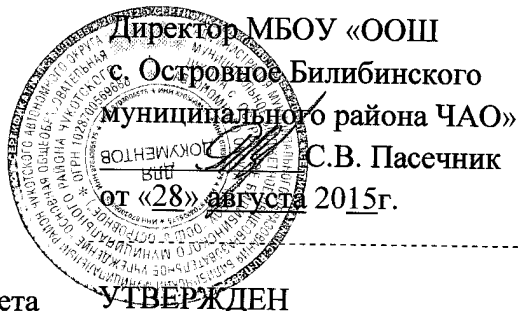
689465, Чукотский автономный округ, Билибинский район, с.Островное, ул.50 лет Советской власти, д.4.
Тел/факс 8(42738)8-34-35; E-mail: ostrovnoeschool@mail.ru
ИНН/КПП 8703005575/87031001, ОГРН 1028700569688, ОКПО 34762945, ОКВЭД 80.21.1

СОГЛАСОВАНО
Протокол педагогического совета
от 27.08.2015 № 1

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания совета обучающихся
от 28.08.2015 № 1

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания родительского комитета
от 28.08.2015 № 1

УТВЕРЖДАЮ



приказом директора
МБОУ «ООШ с.Островное»
от 28.08.2015 № 88-од

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания и школьной столовой
в МБОУ «ООШ с.Островное»

1. Общие положения.

Школьная столовая организует питание обучающихся и работников МБОУ «ООШ с. Островное», участвующих в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона РФ от 29.12.12. г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ОО, Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.

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

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.

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

2. Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников МБОУ «ООШ с.Островное».

- 2.2. Формирование здорового образа жизни.
- 2.3. Воспитание культурного самосознания.

3. Трудовые отношения

3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор ОО.

3.2. Трудовые отношения работников школьной столовой и МБОУ «ООШ с.Островное» 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.

4.1. Столовая для учащихся должна соответствовать действующим санитарным правилам для учреждений общественного питания и быть обеспечена санитарным разрешением, выданным органами государственной санитарно-эпидемиологической службы в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.2.2821-10 от 29.12.10 № 189.

4.2. Помещение для столовой должно быть оборудовано, снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, необходимой столовой и кухонной посудой

4.3. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.

4.4. Питание учащихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул.

4.5. Все учащиеся охвачены бесплатным двухразовым питанием. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

Меню составляется на 10-12 дней с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию и утверждается директором МБОУ «ООШ с.Островное».

5. Права и обязанности работников школьной столовой.

5.1. Работники школьной столовой обязаны:

5.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников МБОУ «ООШ с.Островное».

5.1.2. Информировать обучающихся и работников ОО о ежедневном рационе блюд.

5.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.

5.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.

5.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой МБОУ «ООШ с.Островное».

5.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором МБОУ «ООШ с.Островное».

5.1.7. Повышать квалификацию.

- 5.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.
- 5.1.9. Коротко стричь ногти.
- 5.1.10. Выполнять требования личной гигиены.
- 5.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

6. Работникам школьной столовой запрещается:

- 6.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать саноддежду булавками.
- 6.2. Курить на рабочем месте.
- 6.3. 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 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;
 - 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.

7. Обеспечение контроля 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, касающимся деятельности в области питания.
- 7.7. За мытьем инвентаря и посуды.
- 7.8. Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.
- 7.10. Охватом горячим питанием обучающихся.
- 7.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.