

## Положение о школьной столовой

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

#### 1.1. Понятие о столовой школы

Столовая школы оказывает услуги учащимся, воспитанникам школы и структурных подразделений.

#### 1.2. Организация и функционирование школьной столовой.

Организация, функционирование и обеспечение персоналом школьной столовой определяются решением администрации школы и её учредителем. При организации и функционировании школьной столовой должны соблюдаться действующие санитарные нормы и правила. Надзор за выполнением санитарных правил осуществляют территориальные центры Госсанэпиднадзора.

1.3. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности Уставом школы, Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.

1.4. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН и технологическим режимом.

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

### 2. Пользователи услуг, предоставленные школьной столовой

#### 2.1. Пользователи услуг, предоставленные школьной столовой

Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц:

- учащиеся школы с 1 по 11 классы;
- воспитанники группы кратковременного пребывания детей дошкольного возраста;
- воспитанники пришкольного интерната;
- педагогический персонал
- воспитанники структурных подразделений

#### 2.2. Обязанности пользователей услуг школьной столовой.

Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, имущество учреждения, а также гигиенические меры.

### 3. Услуги школьной столовой.

#### 3.1. Услуги, предоставленные школьной столовой.

Столовая школы предоставляет следующие услуги лицам, предусмотренным в п.2.1., приготовление и предоставление ежедневно одного завтрака каждому учащемуся школы, завтрак, обед и полдник воспитаннику дошкольного отделения; завтрака, обеда, ужина, полдников воспитанникам, проживающим в пришкольном интернате.

#### 3.2. Условия предоставления права на услуги школьной столовой

Право на услуги школьной столовой имеют все учащиеся и воспитанники школы.

#### 3.3. Распределение завтраков, обедов, полдников.

Пища распределяется, как правило, в помещении столовой.

### 4. Требования к организации питания.

4.1. Питание детей организуется на базе столовой, работающей на сырье функционирующего учреждения с выделением отдельного зала, инвентаря и посуды для детей и определения графика приёма пищи.

4.2. Постоянный контроль за качеством поступающей продукции, сроком её реализации и условиями хранения осуществляет медицинский работник или лицо его замещающее (зав. столовой, завхоз), прошедшее курс гигиенического обучения.

Периодический контроль осуществляется территориальным центром Госсанэпиднадзора.  
4.3. При организации питания детей следует руководствоваться примерным меню при наличии санитарно – эпидемиологического заключения в соответствии его санитарным правилам.

4.4. На основании примерного меню могут быть разработаны и согласованы другие варианты рационов питания применительно к конкретным условиям с учётом наличия продуктов.

4.5. Закладка продуктов проводится по весу согласно меню-раскладке. При изготовлении штучных блюд (котлеты, сырники, булочки, пирожки и т. д.) взвешивание их производится поваром по термической обработке. Запеканка, омлет, рулет нарезаются в готовом виде весом, указанным в меню-раскладке. Жидкие блюда раздаются по объёму, а гарнир по весу.

4.6. С-витаминизация третьих блюд осуществляется ежедневно .

Витаминизацию компотов следует проводить после их охлаждения до температуры от + 12 до +15 С.

4.7. Ежедневно оставляется суточная проба готовой пищи.

4.8. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей:

**а) не используются:**

остатки пищи от предыдущего приёма, а также пищу приготовленную накануне;

фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

творог, сметана, зелёный горошек в натуральном виде без тепловой обработки;

рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.);

прокисшее молоко «самоквас»;

изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;

мясо, не прошедшее ветеринарный отбор;

яйцо и мясо водоплавающих птиц;

грибы;

консервированные продукты домашнего приготовления;

консервированные продукты в томатном соусе;

порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста, сухие концентраты для приготовления гарниров.

**б) не изготавливаются:**

· сырковая масса, творог;

· макаронные изделия с мясным фаршем («по – флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

· макаронные изделия с рубленным яйцом, яичница – глазунья;

· кремы, кондитерские изделия с кремом;

· изделия во фритюре.

**в) не включаются:** острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов.

4.9. Хранение и реализация пищевых продуктов осуществляется в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

4.10. Хлеб хранят в латках на стеллажах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, уборка в шкафу проводится за 1 час перед каждой загрузкой хлеба.

4.11. Обработка посуды производится после каждого приёма пищи с использованием разрешённых и установленных в порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

**5. Требования к санитарному состоянию и содержанию столовой.**

5.1. Помещение столовой учреждения подлежит ежедневной влажной уборке с применением моющих средств, с протиранием подоконников, шкафов, столов и т.д.

5.2. Уборку столовой рекомендуется проводить после каждого приёма пищи.

5.3. Весь уборочный инвентарь после использования следует промыть горячей водой с моющими средствами.

#### **6. Гигиенические требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиены персонала.**

6.1. Работник столовой проходит предварительный при поступлении на работу и периодические профилактические осмотры в соответствии с порядком; определённым федеральным органом исполнительной власти по здравоохранению.

6.2. Работник столовой должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; коротко стричь ногти; после каждого посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

#### **6. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение о школьной столовой
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля. (бракеражная комиссия)
- 3) Приказы директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) Табель по учету питающихся.
- 75) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.