

Положение

о структурном подразделении «Школьная столовая»

1. Общие положения

1.1 Школьная столовая является структурным подразделением муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №2 им. А.С.Пушкина» (далее – Учреждение), участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2 Школьная столовая организует свою деятельность на основании следующих нормативных актов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (п.2 ст. 27);
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 N 761н (ред. от 31.05.2011) "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников образования" (Зарегистрирован в Минюсте РФ 06.10.2010 N 18638);
- Устав МБОУ СОШ №2 им. А.С.Пушкина;
- Штатное расписание;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. №189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (с изменениями и дополнениями);
- Сборник технологических нормативов, 1996г.;
- Сборник технологических нормативов, 2008г.;
- ГОСТ р50764-95 «Требования к обслуживающему персоналу» (утвержден Постановлением Госстандарта России от 5 апреля 1995 г. №200);
- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 "Услугиобщественного питания. Технологические документы на продукциюобщественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (утверждены приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г.№514-ст);
- Закон Российской Федерации от 07 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. N 18 "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01" Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от

09.06.2003 №131 "О ведении в действие санитарно-эпидемиологических СП 3.5.1378-03» «Санитарно-эпидемические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. N 3 "О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05" «Организация детского питания. Санитарно-эпидемические правила и нормативы. Продовольственное сырье и пищевые продукты» (с изменениями и дополнениями);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями)

СанПин 123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» (Утверждены Главным государственным санитарным врачом 20 июня 1986 года);

1.3 Для нормального функционирования столовая должна иметь:

меню с чётким отражением выхода блюд;

утвержденное цикличное двухнедельное меню с калорийностью, выходом блюд на каждый день;

микро-раскладки с выходом и ценой дня;

технологические карты;

бракеражный журнал готовой продукции;

бракеражный журнал сырой продукции;

санитарный журнал состояния здоровья;

медицинские книжки о прохождении медосмотров.

1.4. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. Основные цель, задачи и принципы деятельности

2.1. Основными задачами школьной столовой являются:

обеспечение своевременным и качественным питанием;

формирование здорового образа жизни;

воспитание культурного самосознания.

2.2. Цель деятельности столовой - обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием учащихся и работников Учреждения в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

соответствие энергетической ценности;

удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

оптимальный режим питания.

3. Организация питания в школьной столовой

3.1. Для учащихся в школьной столовой организуется горячее питание.

3.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.3. О случаях появления в Учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций следует проинформировать Департамент образования администрации города Арзамаса и территориальный отдел Роспотребнадзора.

3.4. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой:

к работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума;

ежедневно перед началом смены медицинский работник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;

контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующую производством школьной столовой. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований и информацию о сдаче санитарного минимума.

4. Управление. Штаты

4.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель Учреждения.

4.2. Заведующий производством разрабатывает и представляет руководителю Учреждения на утверждение следующие документы:

планово-отчетную документацию;

технологическую документацию.

4.3. Штат школьной столовой регламентируется штатным расписанием.

4.4. Трудовые отношения работников школьной столовой и Учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

5. Права и обязанности работников школьной столовой

5.1. Работники школьной столовой обязаны:

обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи учащихся и работников Учреждения;

информировать учащихся и работников Учреждения о ежедневном рационе блюд;

обеспечивать сохранность, размещение и хранение продуктов и оборудования;

обеспечивать график работы столовой в соответствии с режимом работы Учреждения;

отчитываться в установленном порядке перед бухгалтерией Учреждения;

повышать квалификацию.

6. Ответственность

4.1 Заведующий производством является материально – ответственным

лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за организацию горячего питания;
- за состояние помещений столовой;
- за своевременное оформление документов по организации питания учащихся;
- за укомплектованность квалифицированными кадрами;
- за финансово–хозяйственную деятельность столовой;
- за качество блюд и изделий, за сроки реализуемой продукции, за условия хранения продукции;
- за соблюдение санитарно – гигиенических норм;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за ведение правоустанавливающей отчетности;
- за ведение еженедельного товарного отчета.

4.2. Работники столовой несут ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования.

4.3. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи), до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

Положение рассмотрено на педагогическом совете (протокол от 30.08.2013 № 11)