

Принято
На Пед. совете № 8
От «29» 08 20 14 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**
МБОУ СОШ №15 им.Героя Советского Союза Мильдзихова Х.З.

1. Общие положения

1.1. Понятие о столовой школы.

Столовая школы оказывает услуги по организации питания.

2. Пользователи услуг, предоставленные школьной столовой

2.1. Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц:

- учащиеся школы с 1 по 11 классы;
- воспитанники групп школы полного дня;
- воспитанники пришкольного лагеря;
- педагогический персонал.

2.2. Обязанности пользователей услуг школьной столовой.

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

3. Требования к организации питания.

3.1. При организации питания школьная столовая руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

3.2. В школьной столовой в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

3.3. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей, средств местного бюджета.

3.4. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

3.5. Для обучающихся, находящихся в группах школы полного дня, предусматривается горячее питание (обед) за счет средств родителей.

3.6. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-

техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

3.7. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.8. 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.

3.9. С-витаминизация третьих блюд осуществляется ежедневно из расчёта:

20мг. в летний период – для детей до 10 лет

25мг. в летний период – для детей старше 10 лет

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

3.10. Ежедневно оставляется суточная проба готовой пищи. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинского работника.

3.11. 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»;
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- 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;
- макаронны с мясным фаршем («по –флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- макаронны 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.

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

3.13. 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.

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

4. Требования к санитарному состоянию и содержанию столовой.

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

4.2. Уборку столовой рекомендуется проводить после каждого приёма пищи.

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

5. Гигиенические требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиены персонала.

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

5.2. К работе с детьми в детских учреждениях допускаются только сотрудники, привитые против дифтерии.

5.3. 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.