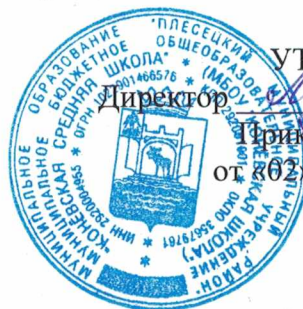


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Конёвская средняя школа»

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом школы
Протокол № 1
От «30» августа 2019 г.



УТВЕРЖДЕНО

Директор

Л.В. Лукина
Приказ №183а/01-12
от «30» сентября 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся и работников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Конёвская средняя школа» (далее Школы), участвующих в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Конёвская средняя школа», настоящим Положением о школьной столовой, приказами директора.

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

1.4. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.576-96/2821-10 и технологическим режимом.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ПРИНЦИПЫ.

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся и работников в пищевых веществах.

2.4. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.6. Организация обслуживания горячим питанием.

- 2.7. Совершенствование организации обслуживания учащихся Школы.
- 2.8. Укрепление материально-технической базы школьного питания.
- 2.9. 100% охват учащихся школы горячим питанием.

3. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

- 3.1. Школьная столовая является структурным подразделением школы.
- 3.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.
- 3.3. Руководство осуществляет повар, ответственный за ведение документации, который несет ответственность в пределах своей компетенции (согласно трудовому договору и должностной инструкции) перед обществом и директором Школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом Школы.
- 3.3. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется примерными типовыми штатами областных образовательных учреждений, утвержденными распоряжением Главы администрации Архангельской области от 30.06.2003 г. № 554р.
- 3.4. Трудовые отношения работников школьной столовой и Школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.
- 3.5. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

- 4.1. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.
- 4.2. Организация питания и рацион обучающихся согласовываются с органами ТО «Роспотребнадзор» по 10-дневному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.
- 4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
- 4.4. Организация питания и ответственность осуществляются в соответствии с Порядком организации питания обучающихся в МБОУ «Конёвская школа», утвержденным приказом директора №183а/01-12 от 02.09.2019г.

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 школы.
 - 5.1.2. Информировать обучающихся и работников школы 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 школы.

5.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором школы. 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. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

5.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

5.2. Работникам школьной столовой запрещается.

5.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками. 5.2.2. Курить на рабочем месте.

5.2.3. Использовать посуду и продукты, не соответствующие СанПиН.

5.3. Работники школьной столовой имеют право в пределах своей компетенции:

5.3.1. Защищать свою профессиональную честь и достоинство.

5.3.2. Требовать от директора школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.

5.3.3. Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.

5.3.4. Получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.

5.3.5. Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности.

5.3.6. На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

5.3.7. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

6. ПОРЯДОК ПРИЕМА УЧАЩИХСЯ В СТОЛОВУЮ.

6.1. Отпуск учащимся питания в столовой необходимо организовать по классам (группам) в соответствии с графиком, который утверждается исходя из режима учебных занятий, руководителем учреждения.

6.2. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядок во время приема пищи учащихся должен возлагаться на классных руководителей.

6.3. Снятие с питания обучающихся в столовой по уважительной причине возлагается на классных руководителей.

7. ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НА ПЛАТНОЙ ОСНОВЕ.

7.1. Школьная столовая оказывает платные услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, работников школы.

7.2. Размеры цен и надбавок на продукцию (товары) устанавливаются школой в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 20.12.1995 года №7-1026 «О методических рекомендациях по формированию и применению свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги».

7.3. Предельная максимальная наценка на сырье и продукты, используемые на изготовление продукции собственного производства составляет 20%.

7.4. Основным документом при составлении калькуляции блюд, регламентирующими нормы закладки сырья, является Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельянова 2011г.

7.5. Продажная цена блюда сохраняется впредь до изменения сырьевого набора блюда или стоимости сырья. При изменении сырьевого набора или стоимости сырья новая продажная цена исчисляется в соответствии с изменением цены сырья.

7.6. При расчете цен на блюда и продукцию столовой округление цен производится до целой копейки. При этом дробная часть копейки менее полкопейки отбрасывается, и сумма снижается до целой копейки, а если эта часть равна половине копейки и больше, то сумма повышается до целой копейки. В целях удобства расчетов цена может быть округлена до 50 или 100 копеек только за счет применения наценки, т.е. снижения стоимости блюд относительно предельной расчетной величины.

7.7. В соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 (с изменениями на 21.05.2001), столовая в обязательном порядке в определенном месте размещает информацию о режиме работы, об оказываемых услугах, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, о ценах и условиях оплаты услуг.

7.8. Меню составляется поваром ежедневно, накануне дня приготовления продукции. В меню указываются:

- дата;
- наименование блюда;
- выход готового продукта;
- цена за порцию.

Меню подписывается поваром и утверждается директором школы.

7.9. Прибыль, полученная при реализации продукции, используется на следующие нужды:

- приобретение моющих и дезинфицирующих средств;
- приобретение и ремонт технологического оборудования;
- приобретение посуды и кухонного инвентаря;
- проверка весов;
- прохождение медицинских осмотров работников;
- приобретение спецодежды;
- хозяйственные нужды школы.

8. КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

8.1. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться медработником и администрацией школы, а также специалистами управления образования.

8.2. Качество готовой пищи в школьной столовой ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входит медработник и могут входить представители администрации, учителя, повара. Без бракеража не должна поступать в реализацию продукция, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

8.3. Медработник школы должен осуществлять постоянный контроль за качеством пищи, следить за соблюдением санитарных правил в столовой, участвовать в проведении витаминизации блюд, проводить обследования учащихся в диетическом питании.

8.4. Повседневный контроль за работой школьной столовой должны осуществлять также члены бракеражной комиссии.

8.5. Периодический контроль должен проводиться специалистами управления образования, а также работниками санитарно-эпидемиологической службы, осуществляющими выборочно санитарно-гигиенические обследования школьных столовых.

8.6. Работники санитарно-эпидемиологической службы проверку школьных столовых должны осуществлять по предъявлению служебного удостоверения. Проверки производственных и складских помещений должны производиться в санитарной одежде в сопровождении представителей школьной столовой.

8.7. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на руководителя учреждения.

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

9.1. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

9.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на повара, ответственного за ведение документации, и бухгалтера.

9.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет документовед.

9.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, возлагается на поваров школьной столовой.

9.5. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил при производстве блюд и кулинарных изделий несут повара.

9.6. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических правил при помывке посуды возлагается на кухонного работника.

9.7. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на классных руководителей.

9.8. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.