Муниципальное общеобразовательное учреждение – Лицей № 2

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ – Лицей № 2
_____ Л.В. Акимова
« 26» июня 2018г.

# Положение
# о школьной столовой

Принято на заседании
педагогического совета
протокол
от 26.06.2018г. № 14

Утверждено и введено в действие
приказом от 26.06.2018г. № 383

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
протокол от 26.06.2018г. № 5

г. Саратов– 2018

## 1. Общие положения

1.1.Положение о школьной столовой МОУ – Лицей №2 разработано в соответствии с Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа».

1.2. При организации питания МОУ – Лицей №2 (далее – ОУ) 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.

1.3. Организация питания обучающихся возлагается на ОУ.

1.4. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации.

1.5. Обучающиеся ОУ, пользующиеся услугами общественного питания (исключительно для личных нужд, не связанных с извлечением прибыли), являются потребителями данных услуг (далее – потребитель).

1.6. Услуги по обеспечению потребителя общественным питанием на территории ОУ оказываются в школьной столовой.

1.7. Настоящее Положение определяет:

1.7.1. Организацию обслуживания питанием потребителя.

1.7.2. Структуру школьной столовой и её оснащённость технологическим оборудованием.

1.7.3. Санитарные требования к личной гигиене работников школьной столовой.

1.7.4. Ответственность лиц, участвующих в обеспечении потребителя питанием.

## 2. Основные задачи

2.1. Основными задачами при организации школьного питания являются:

2.1.1. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников МОУ – Лицей № 2 (ч.3 п.15 ст.28 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 26.12.2012).

2.1.2. Обеспечение обучающихся 1-11 классов двухразовым горячим питанием.

2.1.3. Обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ч.7 ст.29 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 26.12.2012).

2.1.4. Обеспечение обучающихся трехразовым питанием при организации групп продленного дня.

## 3. Организация обслуживания питанием потребителя

3.1. Организация питания ОУ осуществляется на договорной основе с организациями общественного питания по согласованию с директором ОУ.
3.2. Стоимость оказания услуг по обеспечению потребителя питанием устанавливается одинаковой для всех потребителей, за исключением случаев, включающих в себя предоставление льгот для отдельных категорий потребителейв соответствии с Федеральными Законами, иными правовыми актами РФ и РК.
3.3. Порядок расчётов за питание устанавливается по согласованию работников столовой с классными руководителями, обучающимися и их родителями (законными представителями). Формой расчётов за питание могут быть наличный и безналичный расчёт.
3.4. Режим работы столовой ОУ устанавливается в соответствии с режимом работы ОУ и утверждается приказом директора.
3.5. Организация и рационы питания (Примерное двенадцатидневное меню рационов питания обучающихся) согласовываются с территориальным отделом Роспотребнадзора.
3.6. При организации питания обучающихся соблюдаются установленные в государственных стандартах санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям общественного питания по изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, рациональному питанию обучающихся в общеобразовательных учреждениях, а также требования охраны труда и противопожарной безопасности.
3.7. Производственный контроль качества и безопасности пищевых продуктов и изделий проводится в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, разработанной администрацией ОУ и согласованной с территориальным отделом Роспотребнадзора. Указанной Программой определяются порядок осуществления производственного контроля качества и безопасности пищевых продуктов и изделий, а также порядок проверки условий их оборота.
3.8. В случае временного приостановления оказания услуг по обеспечению потребителя питанием (осуществления ремонтных работ, проведения плановых санитарных дней) потребителю своевременно предоставляется информация о дате и сроках приостановления работы школьной столовой.
3.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в школьной столовой запрещено использование следующих пищевых продуктов:
3.9.1. Фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения).

3.9.2. Творог и сметана 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).
3.9.3. Молоко и простокваша «самоквас» в натуральном виде и для приготовления творога.
3.9.4. Зелёный горошек без термической обработки.
3.9.5. Макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные).
3.9.6. Напитки, морсы без термической обработки, квас.
3.9.7. Грибы.
3.9.8. Макароны с рубленым яйцом, яичницу-глазунью.
3.9.9. Пирожные и торты кремовые.
3.9.10. Жареные во фритюре пирожки, пончики.
3.9.11. Неизвестного состава порошки в качестве рыхлителей теста.
3.10. В ассортимент продуктов, предназначенных для дополнительного питания обучающихся и предлагаемых для реализации в буфете, включаются готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке, имеющие надлежащие сроки реализации, а также выпечка, изготовленная на предприятиях общественного питания.
3.11. Уборка столовой проводится после каждого приёма пищи с обязательным мытьём столов горячей водой с мылом (содой). Не реже одного раза в месяц проводится уборка столовой с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Мытьё посуды осуществляется горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
3.12. Ежедневный контроль качества готовых блюд осуществляется медицинским работником; результаты проверки заносятся в «Журнал по бракеражу готовой продукции».
3.13. Ежедневный контроль температурного режима холодильной камеры находящегося на пищеблоке бытового холодильника осуществляется поваром; результаты замеров температуры заносятся в «Журнал учёта температуры в холодильном оборудовании пищеблока».
3.14. Соотношения смешиваемых компонентов при приготовлении различных дезинфицирующих растворов для обеззараживания столовой посуды, помещения столовой и её оборудования во время проведения текущих и генеральных уборок, мероприятий по дезинфекции в период карантина заносятся в «Журнал приготовления дезинфицирующих растворов», имеющийся на пищеблоке.
3.15. На пищеблоке имеется аптечка с набором медикаментов и перевязочных средств по оказанию первой медицинской помощи.

## 4. Структура школьной столовой и её оснащённость технологическим оборудованием

4.1. Школьная столовая включает в себя:
4.1.1. Обеденный зал.

4.1.2. Пищеблок – помещение, состоящее из моечного отделения (для мытья столовой и кухонной посуды), варочного зала ,овощного цеха, мясного цеха, крупяного цеха и подсобных помещений.
4.1.3. Буфет служит для получения обучающимися дополнительного (промежуточного) питания в виде имеющейся в ассортименте буфетной продукции, обеспечивающей более полноценное питание обучающихся.

## 5. Санитарные требования к личной гигиене работников школьной столовой

5.1. Лица, поступающие на работу в школьную столовую, проходят предварительный осмотр (при поступлении) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Лица, не прошедшие медицинский осмотр и не прослушавшие курс гигиенической аттестации (со сдачей зачёта), к работе в школьной столовой не допускаются.
5.2. На каждого работника столовой заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты периодического медицинского обследования (1 раз в год), сведения о перенесённых инфекционных заболеваниях и отметка о прохождении гигиенической аттестации (1 раз в год).
5.3. Работники школьной столовой обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:
5.3.1. Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной.
5.3.2. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку.
5.3.3. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведённом месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.
5.3.4. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения.
5.3.5. Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.
5.3.6. Во время обработки пищевых продуктов снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застёгивать спецодежду булавками.
5.3.7. Не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

## 6. Ответственность лиц, участвующих в обеспечении потребителя питанием

6.1. Директор ОУ обеспечивает:
6.1.1. Наличие нормативной документации, регламентирующей соответствие условий воспитания и обучения санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

6.1.2. Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов работниками школы.
6.1.3. Организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
6.1.4. Надлежащие условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации пищевых продуктов, блюд и изделий, гарантирующих их безопасность для здоровья потребителей.
6.1.5. Выполнение постановлений, предписаний органов контроля и надзора (территориального отдела Роспотребнадзора).
6.1.6. Ежедневное ведение необходимой документации.
6.1.7. Условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами.
6.1.8. Исправную работу технологического и холодильного оборудования.
6.1.9. Наличие достаточного количества посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
6.1.10. Проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации.
6.1.11. Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.
6.2. Администрация ОУ контролирует:
6.2.1. Наличие личных медицинских книжек у работников пищеблока.
6.2.2. Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских осмотров работниками пищеблока.
6.2.3. Организацию курсовой гигиенической подготовки работников пищеблока не реже 1 раза в год.
6.3. Администрация ОУ несёт ответственность за:
6.3.1. Организацию питания обучающихся.
6.3.2. Содержание помещения столовой в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями (состояние освещения, отопления, канализации, водоснабжения).
6.3.3. Оснащение школьной столовой оборудованием, мебелью, инвентарём.
6.3.4. Своевременность и качество проведения текущего и капитального ремонта помещения школьной столовой.
6.3.5. Утверждение и согласование с территориальным органом Роспотребнадзора примерного двенадцатидневного меню.
6.3.7. Обеспечение потребности школьной столовой в кухонном и технологическом оборудовании, столовой посуде, инвентаре, санспецодежде.
6.4. Работники столовой несут ответственность за:
6.4.1. Разработку примерного двенадцатидневного меню рационов питания обучающихся с учётом требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.
6.4.2. Обеспечение обслуживания потребителя горячим питанием в соответствии с примерным двенадцатидневным меню.
6.4.3. Обеспечение своевременного контроля бракеража готовых блюд и изделий.
6.4.4. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации пищевых продуктов.

6.4.5. Разработку ассортимента буфетной продукции, предназначенной для дополнительного (промежуточного) питания обучающихся, и соответствующей требованиям установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации.
6.4.6. Обеспечение содержания помещения столовой, кухонного и технологического оборудования, столовой посуды и мебели в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
6.4.7. Своевременное и обязательное прохождение периодических медицинских осмотров и гигиенической аттестации.
6.4.8. Несоблюдение правил личной гигиены, повлёкшее за собой возникновение (распространение) инфекционных заболеваний либо массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

## 7. Порядок внесения изменений в положение и прекращения его действия

7.1. Положение вступает в силу со дня утверждения руководителем образовательного учреждения, и действуют до его отмены.
7.2. В настоящее Положение коллегиальными органами МОУ – Лицей № 2 могут вноситься изменения и дополнения, вызванные изменением законодательства и появлением новых нормативно-правовых документов.
7.3. Измененная редакция Положения вступает в силу после утверждения ее руководителем образовательного учреждения.
7.4. Настоящее Положение прекращает свое действие при реорганизации или ликвидации МОУ – Лицей № 2.