

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ МОУ ООШ с. Сумы

1. Общие положения

1.1. Понятие о столовой школы

Столовая школы оказывает услуги учащимся школы, воспитанникам дошкольного отделения.

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 РОСпотребнадзора.

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 9 классы;
- воспитанники группы кратковременного пребывания детей дошкольного возраста;
- педагогический персонал

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 обеда каждому учащемуся школы и завтрака и обеда воспитаннику дошкольного отделения.

3.2. Условия предоставления права на услуги школьной столовой

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

3.3. Распределение завтраков, обедов.

Пища распределяется, как правило, в помещении столовой.

4. Требования к организации питания.

4.1. Питание детей организуется на базе столовой, работающей на сырье функционирующих близлежащих объектов общественного питания при наличии санитарно – эпидемиологического заключения в соответствии их санитарным правилам, 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 кухонный работник, прошедший курс гигиенического обучения.

Периодический контроль осуществляется территориальным центром РОСПОТРЕБнадзора.

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, булочки, пирожки и т. д.) взвешивание их производится поваром по термической обработке. Жидкие блюда раздаются по объёму, а гарнир по весу.

4.6. 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.

4.7. Ежедневно оставляется суточная проба готовой пищи. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем повара.

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»;
- 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;
- макароны с мясным фаршем («по –флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- макароны 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 протираем 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. К работе с детьми в детских учреждениях допускаются только сотрудники, прошедшие мед. осмотр..

6.3. 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.

7. Финансирование школьной столовой.

4.1. Финансирование школьной столовой

Финансирование школьной столовой осуществляется из средств районного бюджета и за счёт родительской платы.