

Принято
На заседании
педагогического совета
Протокол № 3
От 14.01.2019 года

Принято
На заседании
Управляющего совета
Протокол № 2
От 14.01.2019 года



Утверждаю:
Директор МОУ «СОШ» п.
Нейтрино
Ф.З. Картлыкова
Приказ № 54/1 от 14.01.2019 г

**Положение
об организации питания обучающихся
в школьной столовой
МОУ «СОШ» п. Нейтрино**

I Общие положения

- 1.1 Школьная столовая МОУ «СОШ» п. Нейтрино
1.2 Школьная столовая в своей деятельности руководствуется следующими нормативными документами:
- Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 373-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» а также Федерального закона 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
 - Федерального закона от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федерального закона от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
 - Федерального закона от 21.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
 - Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
 - Постановление Правительства РФ «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» от 15 августа 1997 г. № 1036

Санитарные правила и нормы

- Сан ПиН 2.4.5.2409-008 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации (постановление от 23.07.2008 г. № 45
- СанПиН 2.4.1.3049-13 « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных

учреждений» организаций, утвержденных Главным государственным санитарным врачом-Российской Федерации (постановление от 15 мая 2013 г. № 26):

- СП 2.36.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.»
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
- ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ГОСТ Р 52349-2005 «Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения»

Технологические карты

- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических {профилактических мероприятий}»;
- СП 1.1.2193-07 «Об организации и проведении производственного контроля за соблюдением прав и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (дополнение к СП 1.1.1058-0)»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПиН 3.1.2.1117-02 «Профилактика общих кишечных инфекций»;
- СанПиН 2.3.2.178-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01, СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Для нормального функционирования столовая должна иметь:

- меню с чётким отражением выхода блюд,
- утвержденное двухнедельное меню с калорийностью, выходом блюд на каждый день,
- меню-раскладки с выходом блюд,

- медицинские книжки о прохождении медосмотров,
- двухнедельное меню,
- меню на каждый день с указанием наименования блюд, их фактическим выходом, ценой за каждое блюдо, стоимостью завтрака, стоимостью обеда, итого стоимостью блюд за день,
- технологические карточки на блюда,
- калькуляционные карточки,
- перечень запрещённых продуктов,
- нормы продуктов питания (при двухразовом горячем питании обучающихся),
- 6 журналов:
 - журнал бракеража сырой продукции;
 - журнал готовой продукции;
 - журнал «ЗДОРОВЬЯ» на кишечные и гнойничковые заболевания работников пищеблоков ;
 - журнал температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал по контролю (в него делают записи проверяющие);
 - ведомость рациона питания по 10-ти дневкам.

II Организация обслуживания

- 2.1 Интерьер столовой предусматривает создание уютной обстановки. Расстановка столов произведена в соответствии с формой помещения, цветы на окнах,
- 2.2 В столовой предусматриваются моющие средства для рук (жидкое мыло) и полотенце.

III Организация производства и реализации продукции

- 3.1 Выпуск продукции производится на основе нормативно-технической и технологической документации, соблюдение которой гарантирует безопасность блюд и изделий для здоровья обучающихся.
С целью расширения ассортимента допускается разработка новых кулинарных изделий, предварительно прошедших согласование с СЭС.
- 3.2 Повар обеспечивается на рабочем месте и руководствуется при производстве продукции технологическими картами с указанием рецептур на изделия и краткой технологии, и утверждёнными руководителем школы.
Блюда приготавливаются такими партиями, чтобы реализация их могла осуществляться в строго определённые санитарными правилами сроки.
- 3.3 Школьное учреждение оснащено оборудованием в соответствии с нормами технического оснащения предприятий общественного питания.
 - технологическое и холодильное оборудование размещено с учётом последовательности технологического процесса.
 - На раздаче должна поддерживаться требуемая температура всех блюд, применяться мерный инвентарь.

IV Санитарные требования к содержанию столовой и её работникам

- 4.1 Зав. школьной столовой несёт ответственность за общее санитарное состояние помещений столовой, соблюдение в них санитарного режима и за допуск к работе лиц, не прошедших медицинского обследования и не сдавших санитарный минимум, за создание условий для выполнения работниками правил личной гигиены, обеспечение контроля за качеством сырья и продукции.
Заведующая столовой несёт ответственность за соблюдение правил приёма продовольственных товаров, надлежащее санитарное состояние складских помещений, товарное соседство, соблюдение условий и сроков хранения продуктов на складе, за ведение документации по складу.
Повар несёт ответственность за качество принятых на производство продуктов, соблюдение технологических санитарных требований при изготовлении блюд и изделий, за качество и сроки реализации продукции.
Каждый работник учреждения несёт ответственность за состояние своего места, выполнение правил личной гигиены, выполнение технологических требований на своём участке.
- 4.2 Ежедневно производится уборка всех помещений предприятия: мытьё полов, мебели, оборудования, подоконников, дезинфекция раковин.
Еженедельно производится мытьё стен, плинтусов, радиаторов с применением моющих средств.
- 4.3 Инвентарь для уборки производственных, складских, бытовых помещений, сан. узлов имеет соответствующую маркировку и хранится в специально отведённом месте.
Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в промаркированной таре в специально отведенном месте.
- 4.4 Каждый работник имеет личную санитарную книжку с результатами медицинского обследования и о сдаче санитарного минимума.
Лица, работающие в столовой, проходят медицинский осмотр в установленные сроки.
- 4.5 Ежедневно ведётся журнал состояния здоровья работников столовой.
- 4.6 Администрация обеспечивает наличие в столовой аптечки с набором медикаментов для оказания первой помощи.
- 4.7 В посудомоечном помещении вывешены правила мытья кухонной, столовой посуды, которые должны неукоснительно выполняться кух.работчей
- 4.8 Столовая обеспечена санитарной одеждой, моющими дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами.

V Контроль за качеством выпускаемой продукции и работой столовой

- 5.1 Администрация обеспечивает свободный доступ в столовую всех представителей контролирующих органов, действующих в пределах своей компетенции.
- 5.2 Контроль должен обеспечивать все виды проверок в технологическом цикле изготовления продукции, предоставить получение сырья, изготовление

продукции общественного питания, не соответствующей установленным требованиям.

- 5.3 Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур и норм вложения, качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, соблюдение санитарных норм и правил безопасности контролируются ответственным за питание, заведующей столовой, директором школы.
- 5.4 Контроль за работой столовой в части соблюдения ассортимента и качества продукции, санитарных и противопожарных требований, требований охраны труда и техники безопасности возложен на органы Государственного санэпиднадзора, Государственной пожарной инспекции.
За выполнение настоящих правил учреждение несёт ответственность в соответствии с действующим законодательством.

VI Режим работы школьной столовой

1. Начало рабочего дня:
– Повар и кух. рабочая - 8:00.
2. Питание школьников:
(1-4 классы)

Завтрак:

После 1 урока 9:10

Обед:

После 4 урока в 11:50

(5-11 классы)

Обед

После 3 урока 10:55