

## **Положение о школьной столовой МБОУ «Лицей»**

### **1. Общие положения**

1.1. Организация питания в МБОУ «Лицей» возлагается в соответствии с ФЗ – 273 «Об образовании в Российской Федерации» и по согласованию с органами местного самоуправления на образовательное учреждение, в котором должно быть предусмотрено помещение для питания обучающихся, а также для хранения и приготовления пищи. К работе на пищеблоке допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке.

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ «Лицей» участвующим в учебно – воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания учащихся и работников лицея. Для питания учащихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в лицее выделяются специально приспособленные помещения.

1.3. 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, требованиями санитарного законодательства, решениями соответствующего органа управления образованием, Уставом образовательного учреждения, данным положением о школьной столовой, утвержденным директором лицея, кроме того, при организации питания учащихся МБОУ «Лицей» руководствуется следующими документами:

СанПиН 42-1223-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое»;

СанПиН 42-123-4147-86 «Условия, сроки хранения особого скоропортящихся продуктов»;

1.4. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе ОУ. Организация работы школьной столовой учитывается при лицензировании образовательного учреждения.

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

1.6. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

### **2. Управление и штаты школьной столовой**

2.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом ОУ.

2.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор лицея, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, учащимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом ОУ.

2.3. Зав. школьной столовой разрабатывает и представляет директору лицея на утверждение следующие документы:

- а) 12-дневное меню, заверенное специалистами Роспотребнадзора;
- б) планово-отчетную документацию;
- в) технологическую документацию;
- г) журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством.

2.4. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом ОУ, Положением о распределении фонда оплаты труда ОУ.

2.5. Трудовые отношения работников школьной столовой и лица регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде, а также данным Положением о школьной столовой МБОУ «Лицей» и должностными инструкциями работников столовой.

### **3. Организация питания учащихся**

Школьная столовая организует одноразовое горячее питание (завтрак). По желанию родителей учащимся может быть предоставлен и обед. Питание осуществляется по цикличному меню, согласованному с органами Госсанэпиднадзора. Свободный выбор блюд в качестве дополнительного питания осуществляется через буфет.

Прием продуктов в столовую осуществляется согласно качественных удостоверений и сертификатов.

Бракераж готовой продукции производится по мере приготовления блюд бракеражной комиссией, в состав которой входят мед. работник, **зам. директора**, зав. производством, повар.

Генеральная уборка столовой и подсобных служебных помещений проводится ежемесячно, текущая уборка - ежедневно после каждой учебной смены. Обеспечение моющими средствами и дезсредствами для санобработки столовой в соответствующем количестве обеспечивает зам. директора по АХЧ.

Режим питания устанавливается приказом директора лицея на учебный год из расчета 200 посадочных мест. Дежурный по школе класс оказывает помощь в накрывании столов. Учащимся, дежурным по столовой, выдается чистая спецодежда (косынки, фартуки).

Контроль за организацией школьного питания учащихся 1-11 классов осуществлять 1 раз в четверть.

### **4. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.**

Ежедневно перед началом смены медицинский работник проводит у всех работников столовой осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе не допускаются (переводятся на другую работу). Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы. На пищеблоке имеется аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума. Контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров возлагается на медицинского работника МБОУ «Лицей». Ежегодно перед началом учебного года органами санпиднадзора проводится проверка школьных помещений, на базе которого организуется школьное питание и выдается разрешение на эксплуатацию помещений и организацию питания учащихся в МБОУ «Лицей» на текущий учебный год.

Персонал столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:  
Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы. На пищеблоке имеется аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

Персонал столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующий;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

В пищеблоках школ категорически запрещается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать саноддежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте. Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте.

О случаях появления в лицее пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди

учащихся и персонала администрация, мед. работник или зав. производством информируют органы Госсанэпиднадзора в установленные сроки (1-2 дня).

Требования к соблюдению личной гигиены дежурным учащимся:

- ежедневно перед началом дежурства мед. работник проводит осмотр открытых поверхностей тела учащихся.

Дежурные учащиеся обязаны соблюдать правила личной гигиены:

- перед началом дежурства мыть руки с мылом;
- надевать чистую специальную одежду, включая головной убор.

**5. Требования к рациону питания учащихся:**

В питании учащихся МБОУ «Лицей» запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек; сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5 - 10 мин. до готовности);
- молоко и простоквашу "самоквас" в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, крошки, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- пирожные и торты кремовые;
- жареные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестные порошки в качестверыхлителей теста.

Принято на педагогическом совете  
Протокол № 7 от 28.03.2016 г.