

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. Заведующая производством разрабатывает и представляет директору лицея на утверждение следующие документы:

- а) 12-дневное меню, согласованное со 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 штатным расписанием.

2.5. Трудовые отношения работников школьной столовой и лицея 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 циклическому 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.

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 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».

Персонал столовой обязан соблюдать 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 с дезинфицирующим эффектом;
- 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 санодержку булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте. Прием пищи разрешается 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.

Принято на педагогическом совете
Протокол № 1 от 28.08.2019г.

