

**ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ**  
рассмотрен и обсужден  
на заседании НМС.  
Протокол № 1  
от «31» августа 2015 г.  
Зам. директора по НМР  
 Т.В. Князева

**УТВЕРЖДЕН**  
педагогическим советом.  
Протокол № 1 от «31» августа 2015г.  
Директор МОУ «Средняя  
общеобразовательная школа № 2  
г. Надыма»  Г.В. Валова  
  
от 07.08.2015 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о школьной столовой**  
**в МОУ «Средняя общеобразовательная школа №2 г. Надыма»**

**I. Общее положение**

- 1.1. Положение о школьной столовой МОУ «Средняя общеобразовательная школа №2 г. Надыма» (далее – Учреждение) разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409-08 и методических указаний.
- 1.2. Столовая является структурным подразделением Учреждения, по договору и с согласия учредителя может передаваться для организации школьного питания в аренду юридическому лицу и частному предпринимателю.
- 1.3. Столовая по виду деятельности относится к предприятию питания при учебных Учреждениях, действующего на основании Устава Учреждения и настоящего Положения.
- 1.4. Сотрудники столовой не входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности индивидуальным предпринимателем.
- 1.5. В столовой школы применяется:
  - самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками);
  - отпуск продукции через буфет, чайные, «витаминные столы».
- 1.6. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников и других лиц.
- 1.7. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и технологического режима.

**II. Задачи столовой**

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников Учреждения.

**III. Основная деятельность столовой**

- 3.1. Организация рационального питания учащихся и сотрудников.
- 3.2. Выполнение заказов.
- 3.3. Обслуживание мероприятий Учреждения.
- 3.4. Организация питания, связанного с представительскими расходами по приему гостей, делегаций и т.д. в Учреждении.

**IV. Режим питания обучающихся**

- 4.1. Для обучающихся в Учреждении должно быть организовано горячее питание (завтрак, обед).
- 4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами территориального отдела Роспотребнадзора по ЯНАО в г. Надыме.
- 4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.

4.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный отдел Роспотребнадзора по ЯНАО в г. Надыме.

4.5. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное 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;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

## **V. Характеристика столовой**

5.1. Столовая размещена в здании школы на I этаже и состоит из обеденного зала до 140 посадочных мест.

5.2. Помещения специально приспособленные. В состав производственных помещений входят:

- горячий цех;
- мясной цех;
- овощной цех.

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей.

Вспомогательные помещения:

- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка для персонала.

Помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Панели стен производственных помещений полностью облицованы глазурованной плиткой. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.

5.3. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

## **VI. Организация производства и обслуживания**

6.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в одну смену по 8 часов при шестидневной рабочей неделе.

6.2. Столовая обслуживает учащихся и преподавателей численностью до 700 человек.

6.3. Завоз продуктов осуществляется 1-2 раза в неделю транспортом через поставщика по договору и запросу зав. производства.

## **VII. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой**

7.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

7.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на зав. производства Учреждения, «Арендатора». На каждого работника заводится личная медицинская книжка.

7.3. Персонал пищеблока 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, желательно дезинфицирующим;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника.  
Сотрудникам пищеблока не разрешается:
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодzieżу булавками;
- курить на рабочем месте.

### **VIII. Ответственность**

- 8.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора Учреждения.
- 8.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующую производством при передаче в аренду на «Арендатора».
- 8.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация Учреждения.
- 8.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей.
- 8.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно медицинским работником Учреждения.
- 8.6. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.