

Утверждаю:  
Директор МБОУ «СОШ № 5»  
Н.В. Гуман



## Положение о столовой МБОУ «СОШ № 5»

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность столовой МБОУ «СОШ № 5», современного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.
- 1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Уставом школы, Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, решениями органов управления образования, касающимися организации питания в общеобразовательных учреждениях.
- 1.3. Деятельность столовой МБОУ «СОШ № 5» осуществляется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, установленными для учреждений начального, среднего и общего образования.
- 1.4. Организация работы и обслуживания участников образовательного процесса осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.
- 1.5. Общеобразовательное учреждение несет ответственность за доступность и качество обслуживания столовой.
- 1.6. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях МБОУ «СОШ № 5» используются как бюджетные так и внебюджетные средства, осуществляется проверка её деятельности, включая соблюдение этических, санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

### 2. Цель и задачи школьной столовой

- 2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года и в летний оздоровительный период.
- 2.2. Основными задачами школьной столовой являются:
  - Современное обеспечение качественным питанием обучающихся и

- сотрудников образовательного учреждения;
- Формирование здорового образа жизни;
- Воспитание культурного самосознания

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- Соответствие энергетической ценности;
- Удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- Оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- Приготовление завтраков, обедов;

### **3. Характеристика столовой**

3.1. Школьная столовая не является внутренним структурным подразделением образовательного учреждения.

3.2. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения, системой обеспечения холодной и горячей водой.

3.3. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала и пищеблока.

3.4. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим, холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем.

3.5. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

3.6. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками из текстильных материалов, бумажными салфетками.

3.7. По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников общеобразовательного учреждения.

3.8. Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.

### **4. Права и обязанности работников школьной столовой**

4.1. Работники школьной столовой обязаны:

- Следить за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья,
- Контролировать соблюдение технологии приготовления пищи поварами,
- Вести необходимую отчетность,
- Контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологического режима,

- Соблюдать законодательство и приказы по школе.  
Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников МБОУ «СОШ № 5»,
- Информировать обучающихся и работников общеобразовательного учреждения о ежедневном рационе блюд,
- Обеспечить ежедневное снятие проб и качество приготовляемой пищи,
- Обеспечить сохранность, размещение и хранение оборудования,
- Обеспечить режим работы в соответствии с графиком работы школьной столовой,
- Повышать квалификацию,
- Являться на работу в чистой одежде и обуви,
- Оставлять верхнюю одежду и другие личные вещи в специально отведенном месте,
- Коротко стричь ногти, перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду,
- Перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом,
- В случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать руководителя и обратиться в медицинское учреждение для лечения,
- Сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

#### 4.3. Работникам школьной столовой запрещается:

- При приготовлении пищи носить украшения, покрывать ногти лаком, использовать булавки на одежде,
- Принимать пищу на рабочем месте.

#### 4.4. Запрещается использовать:

- Фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- Творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки;
- Молоко и простоквашу в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- Зеленый горошек без термической обработки,
- Желе, студни, окрошки, паштеты, форшмак, заливные блюда;
- Напитки, морсы без термической обработки, квас;
- Грибы;
- Пирожные и торты кремовые;
- Жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- Неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста;

- Субпродукты, за исключением печени и сердца;
- Гусиные и утиные яйца;
- Яйца всех категорий;
- Пищу, приготовленную фри;
- Ливерную колбасу и колбасные изделия ниже второй категории;
- Копченые мясные и рыбные продукты;
- Продукты домашнего консервирования;
- Напитки собственного приготовления, за исключением чая, искусственного кофе и компота;
- Остатки пищи любого происхождения;
- Продукты, приготовленные из сырья без сертификатов качества, животноводческую продукцию без сертификата и ветеринарного свидетельства;
- Продукты питания и сырье с истекшим сроком реализации;
- Продукты и блюда, качество которых не было оценено бракеражной комиссией;

4.5. Работники столовой МБОУ «СОШ № 5» имеют право:

- Защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- Знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;
- Получать от руководителей и специалистов своей школы информацию для осуществления своей деятельности;
- Предоставлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности;
- На конфиденциальность дисциплинарного расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

## **5. Ответственность**

- 5.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями за организацию и результаты деятельности школьной столовой.
- 5.2. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:
- 5.3. За правильное формирование сводных списков учащихся для предоставления питания;
- 5.4. Учет фактической посещаемости школьной столовой;
- 5.5. Охват обучающихся питанием;
- 5.6. За ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов.

## **6. Правила поведения в школьной столовой**

- Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя спокойно.
- Учащиеся должны уважительно относиться к сотрудникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.
- Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.
- После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.
- Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употребления горячих блюд.
- Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.
- Следует выполнять поручения дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.
- Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

## **7. Заключительные положения**

- 7.1. Положение применяется на неопределенный срок.
- 7.2. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу .