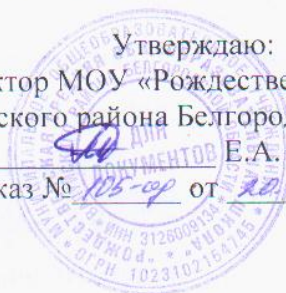


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Рождественская средняя общеобразовательная школа»
Валуйского района Белгородской области

Рассмотрено:
На заседании Педагогического
1. совета школы протокол № 8
от 20.04.2018 г.

Утверждаю:
Директор МОУ «Рождественская СОШ»
Валуйского района Белгородской области
Е.А. Маричева
Приказ № 105-оп от 20.04.2018 г.



Положение
о школьной столовой 5.6.

1. Общие положения.

- 1.1. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального сбалансированного питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, способности к обучению, профилактике заболеваний, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.
- 1.2. Приоритетная роль питания в поддержании здоровья детей и подростков закреплена - Постановлением Правительства Белгородской области от 27 апреля 2007 года № 82-пп «О совершенствовании системы питания учащихся общеобразовательных учреждений области»; Постановлением Правительства РФ № 917 от 10.08.1998г. в "Концепции государственной политики в области здорового питания населения РФ до 2005 года" и в Проекте "Основы политики Российской Федерации в области здорового питания населения Российской Федерации на период 2006-2010 г.г.". "Рациональное питание детей, как и состояние их здоровья, должны быть предметом особого внимания государства" - обозначено в качестве одного из основных принципов Концепции.
- 1.3. Для оптимизации питания детей и подростков следует выделить 4 основных блока задач:
 - Увеличение биологической ценности рационов питания детей прежде всего за счет внедрения витаминизированных и обогащенных продуктов питания и блюд, расширение ассортимента блюд, применения щадящих способов обработки пищи.
 - Внедрение основных принципов индустриализации питания, современного технологического оборудования и технологий приготовления пищи в МОУ «Рождественская средняя общеобразовательная школа», современных форм организации питания.

- Организация широкой разъяснительной и санитарно-просветительской работы, гигиеническое обучение детей, родителей и педагогов основам оптимального питания.
- Увеличение охвата горячим сбалансированным питанием детей всех возрастных групп и категорий детей и подростков в организованных коллективах общеобразовательного учреждения.

2. Оборудование школьной столовой.

- 2.1. Производственные помещения столовой, зал столовой следует разместить на первом этаже.
- 2.2. Зал столовой должен быть квадратной или прямоугольной формы, иметь соответствующим образом оформленный (в познавательном, воспитательном и эстетическом значении) интерьер; оборудован столами квадратной или прямоугольной формы, а также стульями. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы необходимо ежедневно мыть горячей водой с содой и мылом, после каждого приема пищи – протирать чистой салфеткой.
- 2.3. Стены столовой должны иметь теплые тона – розовый, бледно-желтый и другие.
- 2.4. Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработке высоте, излучаемый свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным.
- 2.5. Штат работников школьной столовой должен быть укомплектован работниками общественного питания, имеющих специальную подготовку.

3. Организация обслуживания учащихся горячим питанием.

- 3.1. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется посредством работы школьной столовой с поставкой продуктов питания ИП
- 3.2. ИП (поставщик) обеспечивает сбалансированное питание детей в школьной столовой в соответствии с поданной старшим поваром заявкой на поставку допущенных СанПин нормами продуктов питания.
- 3.3. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, согласованным с Роспотребнадзором и комитетом образования администрации муниципального района «город Валуйки и Валуйский район»
- 3.4. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока,

- правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на бракеражную комиссию в составе 3 человек.
- 3.5. Организация питания в школьной столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком, разработанным ответственным за питание, исходя из расписания учебных занятий, утверждается директором школы и вывешивается на видном месте
 - 3.6. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися возлагается на дежурного преподавателя.
 - 3.7. Дежурные учащиеся под руководством работника столовой предварительно накрывают столы. Первоначально на столах расставляют столовую посуду, кладут приборы, ставят холодный напиток, раскладывают хлеб.
 - 3.8. Перед началом приема пищи дежурные по столовой получают согласно заявке горячие блюда и напитки на раздаче и до прихода в столовую класса расставляют их на столах.
 - 3.9. После окончания приема пищи учащиеся 1-11 классов самостоятельно собирают и относят используемую посуду и приборы в моечную, а затем выходят из зала.

4. Пользователи услуг, предоставленные школьной столовой.

- 4.1. Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц:
 - учащиеся школы с 1 по 11 классы;
 - педагогический и вспомогательный персонал данного общеобразовательного учреждения.
- 4.2. Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи ее услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, имущество учреждения, а также гигиенические меры.

5. Столовая обязана:

- 2.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников школы в течение учебного года в соответствии с СанПиН.
- 2.2. Организовать льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нем (в соответствии с действующим законодательством).
- 2.3. Обеспечить полноценным питанием воспитанников групп продленного дня, летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей при школе.
- 2.4. Обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой.
- 2.5. Готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую организации питания, в чистоте.
- 2.6. Предоставлять членам бракеражной комиссии возможность для снятия пробы пищи

- 2.7. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- 2.8. Работники столовой обязаны ежеквартально проходить медицинский осмотр.
- 2.9. Совместно со школой вести учет и контроль за рациональным использованием денежных средств, выделяемых на льготное питание учащихся.
- 2.10. Участвовать в работе производственных совещаний, заседаний при директоре, заседаниях общешкольного родительского комитета, на которых рассматриваются вопросы организации, качества питания на базе школьной столовой.

6. Школа обязана:

- 6.1. Соблюдать правила пользования столовой.
- 6.2. Устанавливать график питания в столовой по классам и в группах продленного дня и строго следовать ему.
- 6.3. Организовать дежурство учителей, учащихся в обеденном зале столовой в первую и вторую смены, обеспечивать влажную уборку в обеденном зале обслуживающим персоналом.
- 6.4. Бережно относиться к имуществу столовой.
- 6.5. Воспитывать у обучающихся культуру поведения в столовой.
- 6.6. Своевременно ремонтировать оборудование столовой, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и ТБ, регулярно проводить косметический и капитальный ремонт помещения столовой.
- 6.7. Осуществлять контроль:
 - за организацией питания;
 - качеством питания;
 - соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку.
- 6.8. Вести учет и контроль за использованием по назначению выделенных денежных средств на льготное питание учащихся; назначить ответственных за эту работу педагогов.
- 6.9. Организовывать встречи родителей, педагогов с работниками столовой по вопросам совершенствования деятельности столовой.
- 6.10. Заниматься эстетическим оформлением обеденного зала школьной столовой.

7. Взаимодействие. Контроль.

- 7.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, педагогическим советом школы, медицинскими работниками.