

Городской округ Ханты-Мансийск
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 1»
(МБОУ «Гимназия № 1»)

УТВЕРЖДЕНО
приказом Директора МБОУ «Гимназия № 1»
от «30» декабря 2021 г. № 164/4
Р.И. Шишкина



ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Гимназия №1»

1. Общие положения

1.1 Нормативным основанием настоящего положения является:

- 1.1.1 Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - 1.1.2. Закон Ханты-Мансийского АО – Югры от 30.014.216 г. № 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре»;
 - 1.1.3. Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 04.03.2016 г. № 59-П «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных учреждениях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»;
 - 1.1.4. Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 14 марта 2019 г. № 83-п «О внесении изменений в постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 04.03.2016 г. № 59-П «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»;
 - 1.1.5. Постановление Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 г. № 245 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 - 1.1.6. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст).
- 1.2. Школьная столовая (далее – «столовая») является структурным подразделением МБОУ «Гимназия №1».

2. Задачи столовой

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы, участников оздоровительных лагерей, мероприятий, проводимых на базе МБОУ «Гимназия №1».

3. Основная деятельность столовой

- 3.1. Организация рационального питания учащихся и сотрудников.
- 3.2. Обслуживание мероприятия школы.

4. Ответственность

4.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы.

4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования возлагается на заведующую столовой.

4.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в льготном питании, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора.

4.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора, и классных руководителей.

4.5. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

5. Режим питания обучающихся

5.1. Для обучающихся на льготной категории в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен и обед. Для обучающихся льготной категории в школе должно быть организовано двухразовое питание (завтраки, обед).

5.2. Примерное циклическое (двухнедельное) меню обучающихся обязательно согласовывается с органами Роспотребнадзора.

5.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологического требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлено и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.

5.4. В питании обучающихся запрещается использовать:

- 5.4.1. фляжное, бочковое, на пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- 5.4.2. творог используется в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
- 5.4.3. молоко и простокваша «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- 5.4.4. зеленый горошек без термической обработки;
- 5.4.5. макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- 5.4.6. напитки, морсы без термической обработки, квас;
- 5.4.7. грибы;
- 5.4.8. макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- 5.4.9. пирожные и торты кремовые;
- 5.4.10. жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- 5.4.11. неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

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

6.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующего столовой возлагается на заведующего столовой. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума 1 раз в год.

6.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- 6.3.1. приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- 6.3.2. оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- 6.3.3 коротко стричь ногти;
- 6.3.4. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателно дезинфицирующим;
- 6.3.5. сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника;
- 6.3.6. сотрудникам пищеблока не разрешается:
 - 6.3.6.1. при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застёгивать спецодежду булавками;
 - 6.3.6.2. принимать пищу, курить на рабочем месте.

7. Характеристика столовой

7.1. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания при общеобразовательных организациях, обслуживающих определенный контингент потребителей, а именно обеспечивает питание обучающихся, сотрудников школы, участников оздоровительных лагерей, мероприятий, проводимых на базе МБОУ «Гимназия №1».

7.2. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности приказом директора школы.

7.3. В столовой применяется полное или частичное самообслуживание.

7.4. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье.

8. Организация производства и обслуживания

8.1. Штат столовой:

8.1.1. заведующий столовой;

8.1.2. кладовщик;

8.1.3. калькулятор;

8.1.4. повар;

8.1.5. помощник повара;

8.1.4. мойщик посуды;

8.2. Штат столовой может меняться в соответствии с приказом директора МБОУ «Гимназия №1».

8.3. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий и устанавливается приказом директора МБОУ «Гимназия №1» на учебный год.