

**Частное учреждение общеобразовательная организация
школа "Ступени"**



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы «Ступени»

/Шустик Ю. М./

**ПОЛОЖЕНИЕ
О СТОЛОВОЙ
ШКОЛЫ «СТУПЕНИ»**

г. Москва, 2019 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность столовой общеобразовательного учреждения, разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности Положением о школьной столовой, Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 07.03.2018г., решениями органов управления образования касающимися организации питания в школе, уставом школы «Ступени», пп 3.7. и 3.15.

1.3. Деятельность столовой школы осуществляется в соответствии с Положением о школьной столовой, нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.4. Работа и обслуживание участников организации питания осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности. санитарно-гигиеническими требованиями.

1.5. Образовательное учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.6. Для столовой создается необходимая материальная база, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Цели и задачи школьной столовой

2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года.

2.2. Основными задачами школьной столовой является

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся;
- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания является:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели столовая школы осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов, полдников;
- производство выпечки, изделий из теста;

- организация мероприятий и обслуживание школьных праздников.

3. Характеристика столовой

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

3.2. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется технологическим режимом.

3.3. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 56 посадочных мест и пищеблока : варочного цеха, моечного помещения, овощного склада, склада для сыпучих продуктов, мясного цеха, овощных цехов 1 и 2, бытовой комнаты для столовой, а так же душевой и туалетной комнат.

3.4. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим, холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены морозильный шкаф и холодильники.

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

3.6. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, бумажными салфетками.

3.7. По характеру организации производства школьная столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся.

3.8. Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.

3.9. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах, в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

3.10 Штат столовой 4 человека.

3.11 Время работы столовой с 8.00 до 16.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул выходные и праздничные дни.

4. Трудовые отношения

4.1. Руководство школьной столовой осуществляет заведующий производством, принимаемый на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации. Под руководством заведующего производством выполняют свои обязанности повар и кухонные работники. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию за организацию и результаты деятельности столовой.

4.2. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

4.3. Работники столовой общеобразовательного учреждения должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять Устав, утвержденное Положение о столовой школы, иные локальные и нормативные акты .

4.4. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку (санминимум), аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке, имеют прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

4.5. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, инструктаж по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием.

5. Права и обязанности работников школьной столовой.

5.1 Заведующий производством обязан:

- следить за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья;
- контролировать соблюдение технологии приготовления пищи поваром;
- вести необходимую отчетность;
- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
- соблюдать законодательство и приказы по школе.

5.2. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информировать обучающихся школы о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на 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 (пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти, перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать спецодежду;
- перед посещением туалета снимать спецодежду, а после посещения туалета мыть руки с мылом и желательнее дезинфицировать их;
- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать руководителя и медицинского работника школы, и обратиться в медицинское лечебное учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

5.3. Работникам школьной столовой запрещается:

- при приготовлении пищи носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками
- принимать пищу на рабочем месте
- курить на рабочем месте.

5.4. Запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячение);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 минут до готовности);
- молоко и простоквашу в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек и овощную икру промышленного производства без тепловой обработки;
- желе, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда(мясные и рыбные);
- напитки и морсы без термической обработки, квас, грибы;
- пирожные, торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителя теста;
- субпродукты, за исключением печени и сердца;
- гусиные и утиные яйца;
- яйца всех категорий разрешаются (разрешаются в блюдах с термической обработкой);
- пищу, приготовленную фри;
- ливерную колбасу и колбасные изделия ниже II категории;
- копченые мясные и рыбные продукты;
- продукты домашнего консервирования;
- напитки собственного приготовления, за исключением чая, компота, какао;
- остатки пищи любого происхождения;
- продукты, приготовленные из сырья без сертификата 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.

5.5. Работники столовой образовательного учреждения имеют право

- защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- требовать от руководства школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей;
- знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;
- получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности;
- на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда и пожарной безопасности;
- получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;

- за конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев предусмотренных законом.

6. Ответственность

6.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом школы, а также:

- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами .
- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников школьной столовой.

6.2. Заведующий производством является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- за своевременное оформление документации;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

7. Организация производственной деятельности столовой

7.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и 20 дневным примерным меню, согласованным с Роспотребнадзором.

7.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключенными школой на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

7.3. Ежедневное меню утверждается директором школы, составляется заведующим производством на базе циклического меню, утвержденного директором школы и Роспотребнадзором.

7.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

7.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

7.6. В столовой должны находиться в наличии технологические карточки с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

7.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в школе создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала.

7.8. В состав комиссии входят: исполнительный директор, медицинский работник, повар. Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале.

7.9. В случае выявления в школе пищевых отравлений или острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Санэпиднадзора.

7.10 Органолептическая оценка блюд

7.10.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

- цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах, вкус, В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;
- холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и не соблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
- супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов, и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
- овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;
- консистенция мягкая и сочная;
- блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;
- густая масса-крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;
- цвет и вкус специфический для каждого вида круп;
- блюда из рыбы: определяются, вкус, запах, и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;
- консистенция мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба – вкус характерный для рыбы, рыба жареная – приятный вкус рыбы и жира;
- блюда из мяса: основной органолептический показатель – консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;
- клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;

- запах и вкус – характерные для мяса, при резании мяса выделяется прозрачный сок;
- блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах характерные для мяса и птицы;
- сладкие блюда: желе имеют желатиновую консистенцию, однородно и эластично;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
- консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, нежная, аромат специфический;
- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
- напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат, и температура чая, какао;
- мучные изделия: тесто не соленое – консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами – эластичная, рыхлая;
- для блинов – эластичная; слоеное – пористое, хрупокое.

7.10.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторная дегустация того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб, и крепкий чай без сахара.

7.10.3. При оценке внешнего вида блюд определяются, цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

7.10.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

7.10.5. Не разрешается распределение блюд, Если они имеют запах и вкус не соответствующие данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещается также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

7.10.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы, и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

7.10.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню.

8. Организация обслуживания учащихся.

8.1. Питание учащихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

8.2. Время получения учащимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательного учреждения, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

8.3. Для обеспечения своевременного получения горячего питания учащимися, накрытия столов, соблюдения гигиенического состояния зала школьной столовой, на

основании приказа и штатного расписания, утвержденных директором школы могут приниматься работники зала школьной столовой.

8.4. Питание учащихся осуществляется в соответствии с Положением о школьной столовой и Положении о питании обучающихся, организованно по классам, под наблюдением классного воспитателя или другого учителя.

9. Контроль деятельности столовой

9.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием школьной столовой осуществляют органы санэпиднадзора.

9.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая директором школы на 1 год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

9.3. Контроль устранения предписаний по организации питания осуществляет директор школы.

Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Совета школы.

9.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник школы.

9.5. Контроль охвата горячим питанием учащихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

9.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет заведующий производством школьной столовой.

9.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет один из сотрудников администрации по указанию директора.

9.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные воспитатели, а также дежурный педагогический работник.

10. Правила поведения в школьной столовой.

10.1. Во время приема пищи в столовой учащимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

10.2. Учащиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

10.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

10.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

10.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

10.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

10.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

10.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

10.9. Следует выполнять указания классных воспитателей, реагировать на замечания.

10.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

11. Документация

11.1. В школьной столовой находится:

- Положение о школьной столовой;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- бракеражный журнал;
- заявки на питание;
- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров, (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- реестр медицинского обследования работников на гнойничковые заболевания;
- книга отзывов и предложений;
- информация об изготовителе.

12 Прекращение деятельности

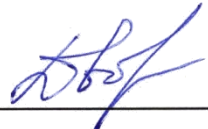
12.1. Деятельность столовой в рамках школы прекращается приказом директора школы.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, утверждается директором школы.

13.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Приложению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.


_____/Дворниченко М. С./
Зав. производством