

«ПРИНЯТО»

На педагогическом совете школы
Протокол № 1 от 12.08.2014г.



ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ МБОУ ООШ С.КУЗОВЛЕВО

1. Общие положения.

1.1. В целях сохранения и укрепления здоровья детей, в области обеспечения учащихся полноценным питанием в школе функционирует школьная столовая, согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанП иН 2.4.5. 2409 - 08, как для приема пищи, так и для ее хранения.

1.2. Обслуживающий персонал столовой обязан иметь санитарную одежду (халаты, колпаки, косынки), полотенце и мыло для мытья рук, иметь на руках личные санитарные книжки. Все работники школьной столовой в обязательном порядке проходят медицинское обследование в соответствии с действующими требованиями.

1.3. Условия труда работников организации питания ОУ должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

2. Функциональное назначение столовой.

2.1. Школьная столовая должна обеспечивать учащихся горячим питанием.

2.2. Оборудование школьной столовой, санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно - эпидемиологическим требованиям.

2.3. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно - эпидемиологическим требованиям.

2.4. Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню.

2.5. В школьной столовой льготным питанием обеспечиваются дети из многодетных и малообеспеченных семей. Остальные учащиеся питаются за родительскую плату.

2.6. Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приёма пищи.

2.7. Мытьё столовой посуды проводится в соответствии с инструкцией.

2.8. В школьной столовой находятся:

заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;

журналы № 1-6 типовой формы (в соответствии СанПиНу 2.4.5. 2409 - 08);

- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- калькуляция цен на блюда по меню;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольствия (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- книга отзывов и предложений;
- информация об изготовителе и услугах;

3.1. Расписанием предусматривается время посещения столовой учащимися школы.

3.2. Учащиеся посещают столовую под наблюдением дежурных учителей и классных руководителей.

3.3. После приема пищи учащиеся убирают за собой посуду сами.

3.4. За столом учащиеся должны вести себя культурно.

3.5. Для мытья рук в столовой должно быть мыло и электросушка для рук.