

- производство выпечки из теста.

1. **Содержание**
	1. **Организация питания**
		1. Для учащихся 1 -11 классов организовано одноразовое горячее питание.
		2. Ежедневное меню составляется заведующей производством на основании примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом управления «Роспотребнадзор» по Республике РСО-Алания в городе Владикавказе и утверждается директором комбината школьного питания
		3. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания.
		4. Приказом директора в школе создается бракеражная комиссия сроком на один год, в обязанности которой входит контроль качества пищи до приема ее детьми, отметка в журнале бракеража готовой продукции. В состав комиссии могут входить представители:

- администрации

- родительского комитета (Управляющего совета)

- медицинский работник.

3.1.5. Медицинский работник в соответствии с Уставом школы, должностной инструкции несет ответственность за соблюдением санитарно – гигиенических норм, режима и качества питания учащихся.

3.1.6. Для обеспечения своевременного получения горячего питания учащимися школы, накрытия столов, соблюдения гигиенического состояния зала школьной столовой, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных директором.

3.1.7. Время получения учащимися школы горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утвержденных приказом директора.

3.1.8 Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители (учителя – предметники) сопровождают учащихся и контролируют прием пищи.

3.1.9. Ежедневный учет учащихся, получающих питание, ведут классные руководители, работник, назначенный приказом директора.

3.1.10. О случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется директор и «Роспотребнадзор»

3.2. Управление школьной столовой

3.2.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом школы.

3.2.2. Общее руководство деятельность ю школьной столовой осуществляет директор.

3.2.3. Непосредственное руководство технологическим процессом школьной столовой осуществляет заведующая производством школьной столовой, которая несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

3.2.4.Заведующая производством ведет планово – отчетную документацию в соответствии с требованиями.

3.2.5. Порядок комплектования штат школьной столовой определяется штатным расписанием комбината школьного питания.

3.2.6. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются должностными инструкциями, трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

 **4. Права и ответственность**

4.1.Работники школьной столовой несут ответственность за:

4.1.1.Качество приготовления пищи

4.1.2. Соблюдение санитарных норм и правил.

4.1.3. Выполнение правил внутреннего трудового распорядка

4.1.4.Соблюдение необходимых условий охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.

4.1.5. Сохранность, размещение и хранение оборудования.

.1.6. Соблюдение режима работы в соответствии с утвержденным графиком.

4.1.7. Своевременность прохождения медицинского осмотра и санитарно – гигиенической подготовки.

4.2. Работники школьной столовой имеют право:

4.2.1. Запрашивать от администрации школы моющие средства, спецодежду, инвентарь и их своевременное списание.

4.2.2. Вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению условий труда.

4.2.3. Знакомиться с документами, определяющими права и обязанности работника по занимаемой должности.

4.2.4. Повышать квалификацию

**5. Срок действия**

 Положение действует до принятия иных нормативных документов, которые являются основанием для внесения дополнений и изменений в данное Положение.

Характеристика школьной столовой

На первом этаже расположена столовая, рассчитанная по

проекту на 200 мест.

,столовая 300 м2

Количество учащихся в школе на сегодняшний день – 591 человека.

 Все школьники занимаются в одну смену.

Количество питающихся горячим завтраком –100 учащихся.

Ассортимент блюд школьной столовой

Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерные двухнедельное меню. Меню согласовано с главным врачом территориального Центра Государственного Санитарно-эпидемиологического контроля и утверждено директором школы.

Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. В меню довольно разнообразный ассортимент блюд.

Оборудование и организация работы школьной столовой

По характеру производства столовая школы относится к типу-столовая

образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье и на

полуфабрикатах, она производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели

Столовая встроена в основное здание школы и включают в себя следующие группы

помещений:

- обеденный зал с раздаточной;

- производственное помещение;

- умывальник для посетителей;

Оборудование школьной столовой составляют электроплита (1 шт.),3 бытовых холодильника: 1-ый - для хранения молочной продукции (сметана, масло сливочное,

молоко); 2-ой – для мясной продукции (колбасы, сосиски, сардельки) и один морозильник.

Посудомоечная машина

В обеденном зале установлены столы стандартной облегченной конструкции. В обеденном зале размещены четыре умывальника

Штат работников столовой – 2 человека: повар (1 чел.), кухонный рабочий (1 чел.).

Рабочий день начинается в 8.00 и заканчивается в 16.00

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы. Повар осуществляет контроль поступающего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале.

Ремонт технологического оборудования осуществляется по мере необходимости с подписанием договора.

Организация обслуживания в школьной столовой

Горячий завтрак школьники получают во время перемен. График питания в

школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы.

Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая и сортовая стеклянная.

Каждое утро дежурный учитель сообщает в столовую о количестве отсутствующих учеников, в связи с чем в столовой делается корректировка количества приготовляемых завтраков и схемы накрытия столов.

Соблюдение санитарных требований

в школьной столовой

В школьной столовой уделяется достаточное внимание соблюдениям санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям школьного питания.

Созданы все условия (помещения, необходимое оборудование) для изготовления и реализации пищевых продуктов, хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов(холодильники). Есть кладовые для сухих продуктов и овощей, моечные для столовой и кухонной посуды.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи: прямоугольной формы со скамейками . Поверхность столов имеет гигиеническое покрытие, устойчивое против высокойтемпературы и дезинфицирующих средств. Столы после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими средствами.

В оформлении стен обеденного зала использованы светлые тона, плакаты о

правильном питании.

В питании школьников столовой не используются запрещенные продукты.

Важное значение имеет хорошо налаженный контроль за работой школьной

столовой. Единый государственный контроль за организацией питания учащихся осуществляет Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора