

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГИМНАЗИЯ №1"
г.ПЕЧОРА**

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
МОУ «Гимназия №1»
«15» декабря 2020г.
Протокол №3

**ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой МОУ «Гимназия №1»**

1. Общие положения

1.1. Положение о школьной столовой МОУ «Гимназия №1» разработано на основе Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", руководствуется в своей работе Методическими рекомендациями от 18.05.2020г. МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций".

1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания. Обслуживание школьной столовой осуществляется по договору с ИП «Н.И.Бартош»

1.3. В столовой гимназии применяется:

- обслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками).
- обслуживание через буфет.

1.4. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех учащихся, сотрудников и других лиц.

1.5. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

2. Цели и задачи

2.1. Цель деятельности столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием учащихся и работников в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2. Основными принципами организации горячего питания являются:

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

3. Организация содержания деятельности

1. Основная деятельность столовой МОУ «Гимназия №1»:

- организация питания учащихся и сотрудников.
- обслуживание мероприятий гимназии.

2. Режим питания учащихся

2.1. Для учащихся в гимназии организовано одноразовое и двухразовое горячее питание (завтрак, завтрак-обед)

2.2. Организация питания и рацион учащихся обязательно согласовываются с органами ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми в городе Печоре.

2.3. При организации питания гимназия руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания учащихся в гимназии.

2.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми в городе Печоре.

2.5. В питании учащихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов.
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макаронные изделия с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

3. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

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

3.2. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательнее дезинфицирующим;
- использовать при работе средства индивидуальной защиты (перчатки, маски)
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника.

Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержатели булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

4. Характеристика столовой

4.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

4.2. Столовая размещена в здании гимназии на 1 этаже здания и состоит из следующих помещений:

–Обеденный зал на 250 посадочных мест.

–В состав производственных помещений входят: горячий цех, овощной цех,

–мясной цех;

–В группу складских помещений входит 1 склад сухих продуктов;

–Вспомогательные помещения: моечные кухонной и столовой посуды, раздевалка для персонала, туалет.

Производственные помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Панели стен производственных помещений полностью облицованы глазурованной плиткой. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.

4.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

5. Организация производства и обслуживания

5.1. Штат столовой:

- заведующая производством– 1;

- повар – 3;

- мойщица посуды – 2;

5.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована по 7 часов при пятидневной рабочей неделе.

5.3. Столовая может обслуживать учащихся и преподавателей численностью до 850 человек.

5.4. Самовывоз продуктов с базы на предприятии осуществляется 2-3 раза в неделю транспортом, соответствующим санитарным нормам.

6. Ответственность.

6.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на ИП «Бартош».

6.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация гимназии.

6.4. Контроль за посещением столовой учащимися возлагается на социального педагога, классного руководителя.

6.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

6.6. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.