

Принято на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1  
« 29 » 08 2015 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ ГИМНАЗИИ

### I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Столовая гимназии (далее - столовая) является структурным подразделением МКОУ «ПМГ» (далее - гимназия)
- 1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания.
- 1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание гимназии, назначаются и освобождаются от должности директором гимназии.
- 1.4. Деятельность столовой как предприятия общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813.
- 1.5. В столовой гимназии применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками);
- 1.6. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех желающих обучающихся, сотрудников и других лиц.
- 1.7. Требования к столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.
- 1.8. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.4.2.576-96 и технологического режима.

### II. ЗАДАЧИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников гимназии.
- 2.2. Проведение летнего оздоровительного лагеря дневного пребывания в летний период с включением в меню соков, минеральных вод, овощей и фруктов и т.д.

### III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ

- 3.1. Организация рационального питания обучающихся и сотрудников.

### IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 4.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на заместителя директора по ВР.
- 4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на главного повара.
- 4.3. Контроль за посещением столовой обучающимися, возлагается на классных руководителей.
- 4.4. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.
- 4.5. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

### V. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ



5.1. Для обучающихся в гимназии должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен и обед. Обучающиеся по программам ФГОС обеспечиваются двухразовым питанием (завтрак и обед),

5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

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

5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

5.5. В питании обучающихся 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 и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны 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;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

## **VI. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ**

6.1. 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.

6.2. Контроль над соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на медсестру гимназии. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 4 раза в году, о сдаче санитарного минимума.

6.3. 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, желателен дезинфицирующий;
  - 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 санодержку булавками;
  - курить на рабочем месте.

## **VII. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ**

7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

7.2. Столовая размещена в здании гимназии на II этаже и состоит из:

- обеденного зала на 120 посадочных мест.

7.3. Помещения специально приспособленные. В состав производственных помещений входят:

- горячий цех;

- холодный цех;

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;

- помещение для хранения овощей;

Вспомогательные помещения:

- моечные кухонной и столовой посуды;

7.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

#### VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

8.1. Штат столовой:

повар - 3;

8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в одну смену по 7 часов при пятидневной рабочей неделе

8.3. Столовая обслуживает обучающихся и преподавателей численностью до 150 человек.

8.4. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю транспортом поставщика.

С Положением о столовой гимназии ознакомлен:

Ф. Бурина Т.Р.

Кувалкина И.А. Директор

Мухоморова Т.Б. Заведующий

Володаркина О.Ф. Директор

Савицкая Л.В.

Иванова В.С.

Воробейко И.А.

Королева И.В.

Мухоморова Т.Б.

Директор

Кувалкина И.А.

Заведующий

Королева И.В.

Мухоморова Т.Б.

Директор

Кувалкина И.А.

Заведующий

Королева И.В.

Мухоморова Т.Б.

Директор

Кувалкина И.А.

Заведующий

Королева И.В.

Мухоморова Т.Б.

Директор