




Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Фощеватовская средняя общеобразовательная школа
Волоконовского района Белгородской области»

Принято
на заседании педагогического совета
От «17» января 2012 г.
Протокол № 4

Утверждено:
Приказом № 18
От «17» января 2012 г.
Директор школы:  Т.Н.Часовская

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой

1. Общие положения

1.1. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального сбалансированного питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, способности к обучению, профилактике заболеваний, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.

1.2. Приоритетная роль питания в поддержании здоровья детей и подростков закреплена - Постановлением Правительства Белгородской области от 27 апреля 2007 года № 82-пп «О совершенствовании системы питания учащихся общеобразовательных учреждений области»; Постановлением Правительства РФ № 917 от 10.08.1998г. в "Концепции государственной политики в области здорового питания населения РФ до 2005 года" и в Проекте "Основы политики Российской Федерации в области здорового питания населения Российской Федерации на период 2006-2010 г.г.". "Рациональное питание детей, как и состояние их здоровья, должны быть предметом особого внимания государства" - обозначено в качестве одного из основных принципов Концепции.

1.3. Для оптимизации питания детей и подростков следует выделить 4 основных блока задач:

- Увеличение биологической ценности рационов питания детей прежде всего за счет внедрения витаминизированных и обогащенных продуктов питания и блюд, расширения ассортимента блюд, применения щадящих способов обработки пищи.

- Внедрение основных принципов индустриализации питания, современного технологического оборудования и технологий приготовления пищи в общеобразовательном учреждении, современных форм организации питания.

- Организация разъяснительной и санитарно-просветительской работы, гигиеническое обучение детей, родителей и педагогов основам оптимального питания.
 - Увеличение охвата горячим сбалансированным питанием детей всех возрастных групп и категорий.

1. Оборудование школьной столовой

1.1. Зал столовой должен быть квадратной или прямоугольной формы, иметь соответствующим образом оформленный (в познавательном, воспитательном и эстетическом значении) интерьер; оборудован столами квадратной или прямоугольной формы, а также стульями. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой к высокой температуре и дезинфицирующим средствам. Столы необходимо ежедневно мыть горячей водой с содой и мылом, после каждого приема пищи – протирать чистой салфеткой.

1.2. Стены столовой должны иметь теплые тона – розовый, бледно-желтый и другие.

1.3. Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным.

1.4. Штат работников школьной столовой должен быть укомплектован работниками общественного питания, имеющими специальную подготовку.

2. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

2.1. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется школьной столовой.

2.2. Школьная столовая обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, утвержденным Министерством здравоохранения.

2.3. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, согласованным с Роспотребнадзором и управлением образования администрации муниципального района «Волоконовский район».

2.4. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на бракеражную комиссию.

2.5. Организация питания в школьной столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком, разработанным ответственным за питание, исходя из расписания учебных занятий, утверждается директором школы и вывешивается на видном месте

2.6. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися возлагается на дежурного преподавателя.

2.7. Дежурные учащиеся под руководством работника столовой предварительно накрывают столы. Первоначально на столах расставляют столовую посуду, кладут приборы, ставят холодный напиток, раскладывают хлеб.

2.8. Перед началом приема пищи дежурные по столовой получают согласно заявке горячие блюда и напитки на раздаче и до прихода в столовую классов расставляют их на столах.

2.9. После окончания приема пищи учащиеся 1-4 классов вместе с классным руководителем и дежурными по столовой, а учащиеся 5-11 классов самостоятельно собирают и относят используемую посуду и приборы в моечную, а затем выходят из зала. Дежурные учащиеся наводят порядок в обеденном зале, убирают со столов и вновь накрывают их к приходу следующих классов.

3. Работники столовой обязаны:

4.1. Обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой.

4.2. Готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в организации питания, в чистоте.

4.3. Предоставлять членам бракеражной комиссии возможность для снятия пробы пищи.

4.4. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

4.5. Работники столовой обязаны ежеквартально проходить медицинский осмотр.

4.6. Совместно со школой вести учет и контроль за рациональным использованием денежных средств, выделяемых на льготное питание учащихся.

4.7. Участвовать в работе совещаний при директоре, заседаниях общешкольного родительского комитета, на которых рассматриваются вопросы организации, качества питания на базе школьной столовой.