

Принято  
на заседании  
педагогического совета  
МБОУ СОШ №1 с. Гизель  
Протокол № 1 от 31.08.2020г.



Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ №1  
им.А.Коцоева с. Гизель

*О.Г. Кундухова*  
Приказ № 98 от 31.08.2020г.

# Положение о школьной столовой МБОУ СОШ №1 им. А.Коцоева с.Гизель

## I Общие положения

Школьная столовая входит в состав **МБОУ СОШ №1 им. А.Коцоева с.Гизель**

1.1 Школьная столовая в своей деятельности руководствуется следующими нормативными документами:

- Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания №454-П от 07.06.96г.;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении СанПин 2.4.5.2409-08;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для учащихся общеобразовательных учреждений;
- ГОСТ р50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- ГОСТ р50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования»;
- ГОСТ р50764-95 «Услуги общественного питания»;
- ГОСТ р50764-95 «Требования к обслуживающему персоналу»;
- ГОСТ р53105-2008 Национальный стандарт РФ услуги общественного питания;
- Отраслевой стандарт «Требования к производственному персоналу»;
- Закон РФ «О защите прав потребителей» Устав **МБОУ СОШ №1 им. А.Коцоева с.Гизель**
- .
- СанПин 2.3.2.4 3590 - 20 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.4 3590 - 20 «Санитарно-эпидемические требования к организации и осуществление дезинфекционной деятельности»;
- СанПин 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемические требования к организации проведения дезинфекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СанПин 2.3.2.4 3590 - 20 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемические правила и нормативы. Продовольственное сырье и пищевые продукты»;
- ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ р51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- СанПин 2.3.2.4 3590 - 20 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»

1.2 Для нормального функционирования столовая должна иметь:

- меню с чётким отражением выхода блюда;
- утвержденное двухнедельное меню с калорийностью, выходом блюд на каждый день

- микро-раскладки с выходом и ценой дня;
- технологические карты;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- бракеражный журнал сырой продукции
- санитарный журнал состояния здоровья;
- медицинские книжки о прохождении медосмотров.



## **II Организация обслуживания**

- 2.1 Интерьер столовой предусматривает создание уютной обстановки. Расстановка столов произведена в соответствии с формой помещения.
- 2.2 Потребителям предоставляется возможность ознакомиться с предложенным ассортиментным перечнем с помощью меню с указанием выхода и цен.
- 2.3 Администрация столовой может самостоятельно устанавливать дополнительные условия для посетителей (ограничения курения, запрещение нахождения в верхней одежде и др.), не противоречащие действующему законодательству.
- 2.4 При обнаружении недостатков в качестве продукции недовесов или обчётов столовая обязана:
  - безвозмездно устранить установленные недостатки;
  - уменьшить размер оплаты;
  - без дополнительной оплаты изготовить аналогичное блюдо;
  - полностью возместить расходы потребителя, связанные с приобретением некачественной продукции.

## **III Организация производства и реализации продукции**

- 3.1 Выпуск собственной продукции производится на основе нормативно-технической и технологической документации, соблюдением которой гарантирует безопасность блюд и изделий для здоровья населения.  
С целью расширения ассортимента допускается разработка новых кулинарных изделий, предварительно прошедших согласование с СЭС.
- 3.2 Повара обеспечиваются на рабочих местах и руководствуются при производстве продукции технологическими картами с указанием рецептур на изделия и краткой технологии и утверждёнными руководителем предприятия.  
Блюда приготавливаются такими партиями, чтобы реализация их могла осуществляться в строго определённые санитарными правилами сроки.
- 3.3 Предприятие оснащено оборудованием в соответствии с нормами технического оснащения предприятий общественного питания.
  - технологическое и холодильное оборудование размещено с учётом последовательности технологического процесса.
  - На раздаче должна поддерживаться требуемая температура всех блюд, применяться мерный инвентарь.



#### IV Санитарные требования к содержанию столовой и её работникам

- 4.1 Зав. школьной столовой несёт ответственность за общее санитарное состояние помещений и производственных цехов столовой, соблюдение в них санитарного режима и допуск к работе лиц, не прошедших медицинского обследования и не сдавших санитарный минимум, за создание условий для выполнения работниками правил личной гигиены, обеспечение контроля за качеством сырья и продукции.
- Заведующий складом несёт ответственность за соблюдение правил приёма продовольственных товаров, надлежащее санитарное состояние складских помещений, товарное соседство, соблюдение условий и сроков хранения продуктов на складе, за ведение документации по складу.
- Повар несёт ответственность за качество принятых на производство продуктов, соблюдение технологических санитарных требований при изготовлении блюд и изделий, за качество и сроки реализации продукции.
- Каждый работник предприятия несёт ответственность за состояние своего места, выполнение правил личной гигиены, выполнение технологических требований на своём участке.
- 4.2 Ежедневно производится уборка всех помещений предприятия: мытьё полов, мебели, оборудования, подоконников, дезинфекция раковин.
- Еженедельно производится мытьё стен, плинтусов, радиаторов и применением моющих средств.
- 4.3 Инвентарь для уборки торгового зала, производственных, складских, бытовых помещений, сан. узлов имеет соответствующую маркировку и хранится в специально отведённом месте.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в промаркированной таре в специально отведенном месте.
- 4.4 Каждый работник имеет личную санитарную книжку с результатами медицинского обследования и о сдаче санитарного минимума.
- Лица, работающие в столовой, проходят медицинский осмотр в установленные сроки (1 раз в 3 месяца).
- 4.5 Ежедневно ведётся журнал состояния здоровья работников столовой.
- 4.6 Администрация обеспечивает наличие в столовой аптечки с набором медикаментов для оказания первой помощи.
- 4.7 В посудомоечном помещении вывешены правила мытья кухонной, столовой посуды, которые должны неукоснительно выполняться посудомойщиками.
- 4.8 Столовая обеспечена санитарной одеждой, моющими дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами.

## **V Контроль за качеством выпускаемой продукции и работой столовой**

- 5.1 Администрация обеспечивает свободный доступ в столовую всех представителей контролирующих органов, действующих в пределах своей компетенции.
  - 5.2 Контроль должен обеспечивать все виды проверок в технологическом цикле изготовления продукции, предоставить получение сырья, изготовление продукции общественного питания, не соответствующей установленным требованиям.
  - 5.3 Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур и норм вложения, качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, соблюдение санитарных норм и правил безопасности контролируется заведующей производством, заведующей складом, директором школы.
  - 5.4 Контроль за работой столовой в части соблюдения правил торговли, ассортимента и качества продукции, санитарных и противопожарных требований, требований охраны труда и техники безопасности возложен на органы Государственного санэпиднадзора, Государственной пожарной инспекции.
- За выполнение настоящих правил учреждение несёт ответственность в соответствии с действующим законодательством.

## **VI Ассортиментный перечень**

- 6.1 Администрация предприятия самостоятельно разрабатывает ассортиментный перечень блюд, изделий, напитков с учётом полного соблюдения санитарных и технологических требований, а также стандартов для данного типа и класса предприятия.
- 6.2 Разработанный ассортиментный перечень согласовывается с органами санитарно-эпидемиологического надзора