

Утверждаю:



Приказ №91 от 02.09.2024г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

### **МБОУ «Шалапская основная общеобразовательная школа»**

#### **1. Общие положения.**

1.1. В целях сохранения и укрепления здоровья детей, в области обеспечения обучающихся полноценным питанием в школе функционирует школьная столовая, согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам действующего СанПиН, как для приема пищи, так и для ее хранения.

1.2. Обслуживающий персонал столовой обязан иметь санитарную одежду (халаты, колпаки, косынки), полотенце и мыло для мытья рук, иметь на руках личные санитарные книжки. Все работники школьной столовой в обязательном порядке проходят медицинское обследование в соответствии с действующими требованиями (2 р. в год)

1.3. Условия труда работников организации питания ОУ должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

#### **2. Функциональное назначение столовой.**

2.1. Школьная столовая должна обеспечивать обучающихся горячим питанием.

2.2. Оборудование школьной столовой, санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать действующим санитарно – эпидемиологическим требованиям.

2.3. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно – эпидемиологическим требованиям.

2.4. Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню.

2.5. В школьной столовой льготным питанием обеспечиваются дети 1-4 классов, дети ОВЗ, из многодетных и малообеспеченных семей. Остальные обучающиеся 5-9 классов питаются за родительскую плату.

2.6. Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приёма пищи.

2.7. Мытьё столовой посуды проводится в соответствии с инструкцией.

2.8. В школьной столовой находятся:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журналы в соответствии с СанПиН;
- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- калькуляция цен на блюда по меню;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- книга отзывов и предложений;

3.1. Для каждого класса особым расписанием предусматривается время посещения столовой.

3.2. Обучающиеся посещают столовую под наблюдением дежурных учителей и классных руководителей.

3.3. После приема пищи обучающиеся убирают за собой посуду сами.

3.4. За столом обучающиеся должны вести себя культурно.

3.5. Для мытья рук в столовой должно быть мыло и электросушилка для рук.

3.6. Питьевой режим организован: имеют место питьевой фонтан, при наличии бутилированная вода с фтором, йодом и селеном.

#### Лист ознакомления

Дата ознакомления	должность	подпись	расшифровка подписи
	Зам. директора по ВР		

