

РАССМОТРЕНО:

на Педагогическом совете
муниципального казенного
образовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа № 4»
(наименование общеобразовательной организации)

Протокол № 2 от 07.09 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор
муниципального казенного
образовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа № 4»
(наименование общеобразовательной организации)

Приказ № 43 от 07.09 2021 г.



И.В.Гордиенко /
(расшифровка подписи)

Положение о школьной столовой

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует основную деятельность столовой муниципального казенного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4», сокращенно МКОУ «СОШ № 4» (далее - школа), осуществляющего образовательную деятельность, и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности Уставом школы, утвержденным 15.02.2016 г. № 73 (далее – Устав школы), Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012.г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.3. Школьная столовая является структурным подразделением школы, осуществляет свою деятельность в соответствии с графиком работы школы.

1.4. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.5. Школа несет ответственность за доступность и качество питания, организации обслуживания в столовой.

1.6. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Основные задачи и принципы школьной столовой

2.1. Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение полноценным, качественным, сбалансированным горячим питанием обучающихся и сотрудников школы в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- формирование здорового образа жизни, принципов здорового питания;
- воспитание культурного самосознания.

2.2. Основными принципами организации горячего питания являются:

- безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления горячего питания;
- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

3. Трудовые отношения

3.1. Руководство школьной столовой осуществляет поваром (шеф-повар), принимаемого на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, под руководством которого, выполняют свои обязанности повара и работники кухни. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

3.2. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, проф.стандартам, обязаны выполнять Устав школы, иные локальные и нормативные акты.

3.3. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

3.4. К работе в общеобразовательной организации не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

3.5. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой

4.1. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 90 посадочных мест и пищеблока (варочного цеха, моечного помещения, производственных помещений), склада продуктов, бытовой комнаты.

4.3. Штат столовой – 5 человек .

4.4. Время работы столовой с 7.00. до 14.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4.5. Столовая предоставляет горячие завтраки обучающимся 1-11 классов.

4.7. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

4.8. Помещения столовой оснащены соответствующим технологическим, тепловым и холодильным, весо-измерительным оборудованием. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники и морозильные камеры.

4.9. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем, тарой, изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения,

изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

4.10. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием и стулья/табуреты).

4.11. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены по нормативам, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.12. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4.13. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

4.14. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных зонах.

4.15. В помещениях пищеблока проводится дератизация, дезинфекция и дезинсекция специализированной организацией на основании договора на проведение соответствующих работ 1 раз в месяц в течение календарного года. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Порядок поставки продуктов

5.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и школой в соответствии с ФЗ РФ от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», при необходимости разовыми договорами.

5.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам школы, с момента подписания договора (контакта) путем его доставки на склад продуктов школы.

5.3. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

5.4. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

5.5. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами.

5.6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6. Условия и сроки хранения продуктов

6.1. Пищевые продукты, поступающие в школу, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

6.2. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

6.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

6.5. Школьная столовая обеспечена холодильным оборудованием. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

6.6. Складские помещения (кладовые) и холодильное оборудование проходят ежемесячную дезинфекцию (составляется акт о проведении дезинфекции), хорошо проветриваются.

7. Требования к персоналу столовой

7.1. Ответственное лицо (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

7.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

7.3. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

7.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

7.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

8. Требования к приготовленной пище

8.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

8.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

8.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

8.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

8.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

8.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется поваром, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 44 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов (Приложение 1);
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

9. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

9.1. Все помещения, предназначенные для организации питания учащихся, должны подвергаться уборке согласно графика проведения. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

9.2. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

9.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

9.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

9.5. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

9.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

9.7. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

9.8. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока школьной столовой.

9.9. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала общеобразовательной организации (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

9.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала школы, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

9.11. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

9.12. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

9.13. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

10. Организация производственной деятельности столовой

10.1. Питание учащихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и примерным 10-дневным меню, утвержденным директором школы и согласованным с региональным Управлением Роспотребнадзора. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептов.

10.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с п.5 настоящего Положения.

10.3. Ежедневное меню с указанием стоимости утверждается директором школы.

10.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

10.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

10.6. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

10.7. Приказом директора сроком на один учебный год в школе создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

10.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

10.9. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

11. Организация обслуживания учащихся

11.1. Питание учащихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные, праздничные дни.

11.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания и спортивно-оздоровительные кружки и секции в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

11.3. Время получения учащимися горячего питания зависит от распорядка работы школы, графика, утвержденного директором школы.

Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

График питания утверждается приказом директора школы «Об утверждении режима питания».

11.8. Питание учащихся осуществляется в соответствии с «Положением об организации питания учащихся в школе», организовано, по классам, под наблюдением классного руководителя, воспитателя ГПД или другого сотрудника школы.

12. Ответственность

12.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом школы, а также:

- за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;
- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

12.2. Повар (шеф-повар) является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за ведение еженедельного товарного отчета;

- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

12.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании;
- учёт фактической посещаемости школьниками столовой;
- охват учащихся питанием;
- за ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися обедов;
- за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой учащимися.

13. Контроль деятельности столовой

13.1. Контроль за соблюдением рационального питания и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы Роспотребнадзора.

13.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия готовой продукции, согласно «Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания» и «Положения о бракеражной комиссии».

13.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор школы.

Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний.

13.4. Контроль режима и качества питания учащихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет ответственное лицо (член комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражной комиссии).

13.5. Контроль охвата горячим питанием учащихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

13.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет повар (шеф-повар) школьной столовой, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия.

13.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной части.

13.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, воспитатели ГПД, а также дежурный педагогический работник в столовой.

13.9. Контроль исполнения муниципального контракта, договора на поставку продуктов питания, за целевым использованием средств, предназначенных на питание учащихся, осуществляет отдел образования.

14. Правила поведения в школьной столовой

14.1. Во время приема пищи в столовой учащимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

14.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

- 14.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.
- 14.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.
- 14.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.
- 14.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.
- 14.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.
- 14.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.
- 14.9. При приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшекласникам уважительно относиться к учащимся начальных классов.
- 14.10. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на их замечания.
- 14.11. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

15. Документация

15.1. Для организации работы столовой необходима следующая документация:

- настоящее Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания учащихся в школе;
- Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую);
- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
- Положение о бракеражной комиссии;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- договоры на поставку продуктов питания;
- заявки на питание и экспертизы о приемки товара;
- основное 10-дневное меню;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд и его стоимости;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства с указанием сведений о сроках изготовления и реализации продукции, накладные на поставку);
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета работы рециркулятора воздуха в столовой;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования столовой;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Гигиенический журнал;
- Журнал отбора проб на пищеблоке;
- Журнал регистрации пищевых отходов;
- Журнал проведения проверок;

Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью школы. Возможно ведение журналов в электронном виде.

- Приказ «Об организации питания учащихся»
- График посещения учащимися столовой;
- Инструкции по выполнению санитарно-эпидемиологического режима,
- Инструкции по охране труда и пожарной безопасности.
- Должностные инструкции по работникам школьной столовой;
- Договор на проведение дератизационных, дезинфекционных и дезинсекционных работ.

16. Заключительные положения

16.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, рассматривается на Педагогическом совете школы и утверждается (вводится в действие) приказом директора школы.

16.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

16.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.16.1. настоящего Положения.

16.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.