


**Принято:**  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 1 от 30.08.2014,  
Принято с учетом мнения  
Управляющего Совета школы  
Протокол № 10 от 18.06.2014,

**Утверждаю:**  
приказом № 1/50 от 09.09.2014,  
Директор МБОУ СОШ №33  
им. З. Калоева  
г. Владикавказа, РСО-Алания  
*М. М. Хабаева*  
М. М. Хабаева



## **ПОЛОЖЕНИЕ** **о школьной столовой** **МБОУ СОШ №33 им.З.Калоева**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано на основании в соответствии со статьей 37 часть 4 Федерального закона от 29.12. 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», регламентирует деятельность школьной столовой МБОУ СОШ №33 им. З. Калоева и определяет уровень требований к ней.
- 1.2. Положение разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», нормативных документов СанПИН, норм и правил к организации общественного питания.

### **2. Цели и задачи школьной столовой**

- 2.1. Создание условий для организации рационального и сбалансированного питания в МБОУ СОШ №33 им. З. Калоева .
- 2.2. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 2.3. Обеспечение неукоснительного соблюдения законодательства об организации питания.

### **3. Материально-техническая база**

- 3.1. За столовой МБОУ СОШ №33 им. З. Калоева закреплено отдельное помещение, оснащённое оборудованием, отвечающим требованиям СанПИНа:
- технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с документацией, планом его размещения.
  - обеденным залом.
  - моечными ваннами для столовой и кухонной посуды, кладовой для сухих продуктов и овощей, камерами, холодильными установками для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов.
  - около каждого вида электрооборудования размещается инструкция по его использованию.

#### **4. Санитарное состояние столовой**

4.1. Территория столовой содержится в чистоте, регулярно должен выполняться санитарно-эпидемиологический режим в период карантина и эпидемиологического благополучия.

4.2. Весь кухонный инвентарь и всё оборудование столовой маркируется несмываемой краской или иным способом, обеспечивающим стойкость маркировки. Маркировка предусматривает указание вида продуктов, которые перерабатываются с его использованием.

4.3. Для уборки камер холодильников должен быть выделен специально для этого маркированный инвентарь.

4.4. Рабочие столы в столовой и после каждого приёма пищи моют горячей водой с моющимися средствами специальной ветошью.

Пищевые отходы столовой собирают в промаркированное ведро с крышкой, очистка которого проводится по мере заполнения их более чем на 2/3 объёма; ежедневно в конце дня промывают 2% -м раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

4.5. В помещениях столовой ежедневно проводят уборку: мытьё полов, удаление пыли с подоконников; ежедневно, с применением моющих средств, проводят мытьё стен, очистку стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

#### **5. Условия труда персонала столовой и требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудников**

5.1. Условия труда персонала должны отвечать требованиям нормативных документов в области охраны труда.

5.2. К работе в столовой допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с инструкциями по охране труда и при работе с технологическим оборудованием.

5.3. Работники столовой МБОУ СОШ №33 им.З.Калоева должны соблюдать «Требования к санитарному состоянию и содержанию столовой», «Требования к соблюдению правил личной гигиены».

#### **6. Делопроизводство**

В столовой МБОУ СОШ №33 им.З.Калоева должна быть следующая документация:

- Инструкция по технике безопасности при работе с электрооборудованием.
- Инструкция – требование к санитарному состоянию, к соблюдению правил личной гигиены работников столовой.
- Должностные инструкции работников столовой.