

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Майкорская средняя общеобразовательная школа»

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол №1 от 30.08.2024

УТВЕРЖДЕНО

Директор

30.08.2024



школы
Е.Н. Якина

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. Общие положения

Настоящее Положение о школьной столовой (далее - положение) регламентирует основную деятельность столовой МБОУ «Майкорская СОШ» и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением, Уставом МБОУ «Майкорская СОШ», 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 02 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», решениями органов управления образования, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании организации. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

2. Цель и задачи школьной столовой

Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием

обучающихся и работников школы в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников общеобразовательной организации;

- формирование здорового образа жизни;

- воспитание культурного самосознания.

Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;

- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

- оптимальный режим питания.

3. Организация питания

3.1. Производство и реализация горячего питания в школьной столовой осуществляется аутсорсингом.

3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляют повара школьной столовой. В своей деятельности повара школьной столовой подчиняются ИП Петрова И.А.

3.3. Для обучающихся МБОУ «Майкорская СОШ» предусматривается следующая форма организации питания:

- для обучающихся 1 – 4 классов бесплатное одноразовое горячее питание (обед);

- для обучающихся из семей, нуждающихся в мерах социальной поддержки, и многодетных семей, нуждающихся в мерах социальной поддержки бесплатное одноразовое питание (обед);

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) бесплатное двухразовое питание (завтрак, обед);

- для обучающихся 5-11-х классов, являющимися детьми участников специальной военной операции (находящиеся в зоне специальной военной операции), в том числе в случае их гибели (смерти) бесплатное одноразовое питание (обед).

3.4. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.

3.5. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник. Ответственный за организацию питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

3.6. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы. В случае организации образовательной деятельности в рамках реализации ограничительных мероприятий (карантин) или санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях соблюдения санитарно-

эпидемиологического благополучия населения бесплатное питание заменяется набором продуктов питания.

3.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, ведется табель посещаемости Столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

3.8. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (завтраков и обедов) возлагается на классных руководителей и ответственного по питанию. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.9. Классные руководители ежедневно подают сведения сотрудникам столовой о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно электронному журналу).

3.10. Ответственный по питанию обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (завтраков) и (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.

3.11. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.12. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.

3.13. При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

3.14. В школьной столовой установлен график питания обучающихся, который утверждается директором школы.

3.15. Дежурство в помещении столовой обеспечивается аутсорсингом.

3.16. Питание обучающихся производится на основе примерного цикличного десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного цикличного десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утверждённое меню только в случае непредвиденных ситуации (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН

2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.18. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.19. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:

-санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

- организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика.

4. Порядок осуществления контроля организации питания

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается директором школы. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: представители родительской общественности (общешкольного родительского совета). Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

4.3. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся

1. Директор школы:

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;

- назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

2. Ответственный по питанию обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, поваров школьной столовой, обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов;

- ежемесячно сдаёт таблицы посещаемости обучающимися столовой в бухгалтерию;

- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;

- совместно с главным поваром школьной столовой и технологом ИП Петрова И.А. представляет на утверждение директору школы: примерное 10-дневное меню, отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;

- вносит предложения по улучшению организации питания.

3. Главный повар школьной столовой:

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;

- информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;

- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;

- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;

- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;

- совместно с организатором питания обучающихся разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца.

4. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют работникам столовой сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

- ежедневно предоставляют количество обучающихся, охваченных горячим питанием в таблице посещаемости;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

5. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

б. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённому меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны выполнять указания работников столовой и классных руководителей;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

6. Документация

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учетные):

- положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для обучающихся;
- табель учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. Заключительные положения

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.