

ПРИНЯТО
На заседании педагогического совета школы
Протокол №1 от «31» августа 2020г

СОГЛАСОВАНО
На заседании Управляющего совета школы
Протокол № 1 от «31» августа 2020 г

УТВЕРЖДЕНО
Приказом №111/1 от «1» сентября 2020г
Директор школы
Ларькин /И.Ф.Ларькин/

Приказом № 66 от «13» ноября 2020г.
внесены изменения в пункт 7, подпункт 3
ВРИО директора
Астайкина Астайкина Л.Д.

Положение о школьной столовой и организации питания обучающихся

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы.
- 1.2. Школьная столовая предназначена для организации питания обучающихся.
- 1.3. Школьная столовая размещается в здании школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.
- 1.4. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы.
- 1.5. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.
- 1.6. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.
- 1.7. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. Основные задачи

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Характеристика столовой

- 3.1. Столовая оснащена вентиляционной системой, системой обеспечения горячей и холодной водой
- 3.2. Столовая размещена в здании школы, состоит из обеденного зала на 90 посадочных мест и пищеблока: варочного цеха, моечного помещения.
- 3.3. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники.
- 3.4. Столовая укомплектована необходимой кухонной посудой, кухонным инвентарем.

- 3.5. Помещение столовой укомплектовано стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площади столовой, занавесками и шторами из текстильного материала, бумажными салфетками.
- 3.6. По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа, обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников общеобразовательного учреждения.
- 3.7. Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.
- 3.8. В зале функционирует система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.
- 3.9. Штат столовой – 2 человека: повар и тех. работник по уборке столовой
- 4.0. Время работы столовой – 8.00 – 16.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официально праздничные дни.

4. Организация питания

- 4.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.
- 4.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется директору школы.
- 4.3. Для обучающихся МБОУ «Шугуровская СОШ» предусматривается следующая форма организации питания:
- для всех обучающихся 1-11 классов одноразовое горячее питание (обед);
 - для воспитанников ГПД двухразовое горячее питание (завтрак, обед) и полдник;
- 4.4. Обеспечение обучающихся из малоимущих семей горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) .
- 4.5. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится и на платной основе.
- 4.6. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.
- 4.7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.
- 4.8. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.
- 4.9. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля целевого расходования бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию Управления по вопросам социальной сферы Большеберезниковского муниципального района
- 4.10. Контроль посещения столовой обучающимися и учёта количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.
- 4.11. Дежурный учитель ежедневно подаёт сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).
- 4.12. Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.
- 4.13. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 4.14. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.
- 4.15. 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).

4.16. В школьной столовой установлен следующий график питания обучающихся:

Завтрак

Время	Класс	Кол-во детей	Ответственный (классный руководитель)
9:15-9:35.	1- 4 классы	8	Дудникова Т.В. Бояркина М.С.
9:35– 9:50	Обработка столовой с использованием дез. средств		Атемаскина М.Н.
10:20-10:40	5-8 классы	21	Арапова И.В. Росьяйкина Г.А. Назарова М.М. Вечканова Н.М.
10:40-10:55	Обработка столовой с использованием дез. средств		Атемаскина М.Н.
11:25-11:45	9-11	18	Тютин Н.В. Демина Н.А. Ромашкина А.И.
11:45-12:00	Обработка столовой с использованием дез. средств		Атемаскина М.Н.

Обед

Время	Класс	Кол-во детей	Ответственный (классный руководитель)
12:40-13:00	ГПД	21	Фадеева Г.И.
13:00- 13:30	Обработка столовой с использованием дез. средств		Атемаскина М.Н.
Полдник			
14:30-14:45	ГПД	21	Фадеева Г.И.
14:45- 15:00	Обработка столовой с использованием дез. средств		Атемаскина М.Н.

4.17. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой (не более 1-2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня запрещена.

4.18. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

4.19. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического 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 утвержденное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

4.20. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

4.21. 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 Республики Мордовия.

4.22. 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;

5. Порядок осуществления контроля организации питания

5.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят: организатор питания обучающихся, повар школьной столовой, дежурный учитель. Председатель бракеражной комиссии – организатор питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.2. Систематический контроль ассортимента реализуемой продукции, соблюдения рецептур, полноты вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплин при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора Республики Мордовия. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

5.3. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия Управления по вопросам социальной сферы администрации Большеберезниковского муниципального района.

6. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания в МБОУ «Шугуровская СОШ»

6.1. 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.

6.2. Организатор питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, организаций - поставщиков продуктов питания;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;

- ежемесячно сдаёт табель посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию Управления по вопросам социальной сферы администрации Большеберезниковского муниципального района;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- совместно с поваром школьной столовой разрабатывает и представляет на утверждение директору школы: примерное 10-дневное меню, планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

6.3. Права и обязанности работников школьной столовой

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;

Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников МБОУ «Шугуровская СОШ»;
- информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечить сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечить режим работы в соответствии с графиком работы школьной столовой МБОУ «Шугуровская СОШ»;
- повышать квалификацию;
- коротко стричь ногти, перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать спецодежду;
- перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательнее, дезинфицировать их;
- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать руководителя и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

Работникам школьной столовой запрещается:

- при приготовлении пищи носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- принимать пищу на рабочем месте;
- курить на рабочем месте

Работники столовой МБОУ «Шугуровская СОШ» имеют право:

- защищать свою профессиональную честь и достоинство;

- требовать от директора школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей;
- знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давая по ним объяснения;
- получать руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности;
- на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда и пожарной безопасности, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;
- на конфиденциальность дисциплинарного расследования за исключением случаев, не предусмотренных законом

6.4. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- 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.

6.5 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.

6.6. Обучающиеся:

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

7. Документация

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

- положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;
- СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- утвержденное 10-тидневное меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;

- калькуляция цен на блюда по меню;
- приходные документации на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продовольственных товаров;
- информация об изготовителе и услугах;
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для обучающихся;
- табель учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; ведомость контроля за рационом питания; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал здоровья; журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, согласуется с Управляющим Советом МБОУ «Шугуровская СОШ» и утверждается приказом директора школы.

9.2. Положение утверждается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 9.1 настоящего Положения.

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