ПРИНЯТО
Решением общего собрания
(конференции) работников школы
2022г.
Протокол № 3 от «28» сентября 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МБОУ СШ №2
№577/1 от «28» сентября

Касимова
Елена
Анатольевна

Подписано цифровой подписью: Касимова Елена Анатольевна
Дата: 2022.09.28 15:29:47 +04'00'

Положение
о школьной столовой

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2 ГОРОДА ДИМИТРОВГРАДА УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и Уставом школы.

1.2. Школьная столовая размещается в здании школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.3. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.4. 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

2.1.Основными задачами школьной столовой являются: обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года; 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. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Производство и реализацию горячего питания осуществляют повара организации ООО «Альтернатива», осуществляющей услуги по организации питания.

3.2. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.

3.3. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

3.4. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.5. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.6. Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания количеству обучающихся, присутствующих в школе.

3.7.Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме в режиме работы школы.

3.8. В школьной столовой установлен график питания обучающихся, который корректируется каждый учебный год.

3.9. Питание обучающихся производится на основе примерного цикличного меню.Ежедневно, на основе примерного цикличного 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 ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны

соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.14. 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.

3.15.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. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2.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

5.1. Директор школы: осуществляет контроль и несет ответственность, в пределах своей компетенции, 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.

5.2. 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; 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.

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. Согласно Методическим рекомендациям МР2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» контроль за организацией питания со стороны родителей проводится в форме анкетирования родителей и детей и участие в работе общешкольной комиссии по питанию.

5.7.В Школе создается комиссия по питанию, состоящая из родительской

общественности, которая не реже одного раза в месяц (либо по требованию) проводит проверку качества питания , итоги проверки записывает в журнал.

5.8. Для независимой оценки качества питания могут привлекаться члены Семейного Совета при Главе города**.**

5.9. Обучающиеся: имеют право получать горячее питание согласно утверждённого 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;

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

6.1. Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные): положение о школьной столовой; 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, посвященный вопросам питания обучающихся;

-изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся;

-информация об организации питания размещается на сайте учреждения.