


ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол № 09 от «29» 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 91 от «30» 08 2023 г.
Директор МОУ «Гадалейская СОШ»

В.С. Лысенко



ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
и организации горячего питания обучающихся
в МОУ «Гадалейская СОШ»

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 МОУ «Гадалейская СОШ», предназначена для организации питания обучающихся.
- 1.3. Школьная столовая размещается в здании школы. Для питания обучающихся, хранения продуктов 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.
- 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:

- 2.1. Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

- 3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.
- 3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляют повара школьной столовой. В своей деятельности повара школьной столовой подчиняется директору школы.
- 3.3. Для обучающихся школы предусматривается следующая форма организации питания:
- 3.3.1. Для обучающихся по адаптированной основной общеобразовательной программе организовано двухразовое горячее питание (завтрак, обед);
- 3.3.2. Предоставление льготного горячего питания детям участников СВО, обучающимся в 5—11-х классах,
- 3.3.3. Для обучающихся по основной общеобразовательной программе организовано одnorазовое горячее питание (обед);
- 3.3.4. Для всех обучающихся 1-4 классов организована молочная перемена.
- 3.4. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).
- 3.5. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.
- 3.6. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.
- 3.7. 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.
- 3.8. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (завтраков, обедов) возлагается на ответственного работника за питанием обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.
- 3.9. Классные руководители ежедневно подают сведения ответственному работнику о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).
- 3.10. Ответственный работник несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (завтраков, 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 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).

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

3.14. 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.

3.15. Порядок в помещении столовой обеспечивается классными руководителями.

3.15.1. Раздача пищи производится работниками столовой.

3.16. 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 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.).

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

3.18. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарноэпидемиологических 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:

3.19.1. Санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

3.19.2. Организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика;

4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. На родительский контроль по организации питания обучающихся возлагаются следующие функции:

4.1.1 Контроль за санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток.

4.1.2. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи.

4.1.3. Контроль за условиями соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

4.1.4. Контроль за наличием и состоянием спецодежды работников пищеблока.

4.1.5. Контроль за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи.

4.1.6. Контроль за наличием документов, подтверждающих безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

4.1.7. Изучение удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам анкетирования или выборочного опроса детей.

4.1.8. Участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

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

5.1. Директор школы:

- 5.1.1. Осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- 5.1.2. Назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;
- 5.1.3. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

5.2. Ответственный за организацию питания обучающихся:

- 5.2.1. Координирует и контролирует деятельность классных руководителей,
- 5.2.2. Формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- 5.2.3. Обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- 5.2.4. Ежемесячно сдаёт табель посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию;
- 5.2.5. Координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- 5.2.6. Совместно с поваром школьной столовой представляет на утверждение директору школы: планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;
- 5.2.7. Вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Повар школьной столовой:

- 5.3.1. Обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- 5.3.2. Информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- 5.3.3. Обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качествоготавливаемой пищи;
- 5.3.4. Обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- 5.3.5. Обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
- 5.3.6. Совместно с ответственным за питание обучающихся разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца;

5.4. Классные руководители:

- 5.4.1. Ежедневно предоставляют ответственному за питанием обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

5.4.2. 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;

5.4.3. Вносят предложения по улучшению организации питания.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся:

5.5.1. 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;

5.5.2. Ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

5.5.3. Вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

5.5.4. Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5.6. Обучающиеся:

5.6.1. Имеют право получать горячее питание согласно утверждённому меню;

5.6.2. Вносят предложения по улучшению организации питания;

5.6.3. Обязаны выполнять указания классных руководителей;

5.6.4. Обязаны соблюдать правила поведения 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):

6.1.1. Положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;

6.1.2. Приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);

6.1.3. График питания обучающихся;

6.1.4. Правила посещения столовой для обучающихся;

6.1.5. Табель учёта посещаемости столовой;

6.1.6. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

6.1.7. Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

7.1.1. Организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;

7.1.2. Оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;

7.1.3. Изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.