

Положение о школьной столовой

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение о школьной столовой (далее - положение) регламентирует основную деятельность столовой МБОУ ЦО № 49 (далее- Школа), 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 Школы, 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, Сан Пи Н 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.

Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства а, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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 осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется ООО «Вектор».

3.3.Для обучающихся МБОУ ЦО №49 предусматривается следующая форма организации питания;

- для обучающихся 1 – 4, 5 классов бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак);
- дети из числа обучающихся 6-11 классов из малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию (завтрак);
- дети из числа обучающихся 1-5 классов из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, двухразовое горячее питание (завтрак, обед);
- дети из числа обучающихся 6-11 классов из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, одноразовое горячее питание (обед);
- дети-инвалиды из числа обучающихся 6-11 классов (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. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год,

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

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 ответственному по питанию обучающихся 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 следующий график питания обучающихся:

- После 1 урока (завтрак) – 1-е классы;
- После 2 урока (завтрак) – 2-5-е классы;
- После 3 урока (завтрак) – 6-11 классы;
- После 4 урока (обед) – 5-11 классы;
- После 5 урока (обед) - ГПД

3.15.Дежурство в помещении столовой обеспечивается аутсорсингом.

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 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 нормативам 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, в состав которой на основании приказа директора входят: директор школы, заместитель директора по ВР, организатор питания обучающихся, член родительского комитета, медсестра, повар Председатель бракеражной комиссии - директор школы. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

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: председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета), библиотекарь школы. 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, повара 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 табель посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- совместно с заведующим производством школьной столовой и технологом ООО «Вектор» 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.

3.Заведующий производством 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 ответственному по питанию обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- ежедневно проставляют количество обучающихся, охваченных горячим питанием в электронном журнале;
- 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.

6.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

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.