


ПРИНЯТО:
На заседании
педагогического совета
Протокол № 1 (II этап)
от 30.08.2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ СОШ
№6

 Н.П. Смирнова
Приказ № 44/01-08 от
01.09.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в структурном подразделении
«Школьная столовая»
муниципального общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №6

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и Уставом школы.
- 1.2. Школьная столовая является структурным подразделением ОО предназначенным для организации питания обучающихся.
- 1.3. Школьная столовая размещается на первом этаже. 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. 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 подчиняются директору школы.
- 3.3. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для учащихся из семей льготных категорий и учащихся начальных классов.
- 3.4. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится и на платной основе за счет родительских средств.
- 3.5. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.
- 3.6. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.
- 3.7. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.
- 3.8. 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 МОУ СОШ №6.
- 3.9. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на ответственного за осуществление контроля по питанию. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.
- 3.10 Педагогические работники, которые проводят первый урок, ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве присутствующих обучающихся.
- 3.11. Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.
- 3.12 Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 3.13 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.

3.14 При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3./2.4.3590-20), 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).

3.15 В школьной столовой установлен следующий график питания обучающихся:

9.00 - 9.10	Завтрак (1 кл., 1-3 ОВЗ кл.)
9.10 – 9.20	Завтрак (2 кл., 3 кл., 4 кл., 5 кл.)
10.00 – 10.20	Завтрак (6 кл., 7 кл., 8 кл., 9 кл., 5-9 СКК)
12.20 – 12.30	Обед (1 кл., 1-3 ОВЗ кл.)
12.30 – 12.50	Обед (2 кл., 3 кл., 4 кл., 5 кл.)
13.30 – 13.50	Обед (6 кл., 7 кл., 8 кл., 9 кл., 5-9 СКК)

3.16. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой или проведения экскурсий, в течение учебного дня запрещена.

3.17. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок.

3.18. 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.).

3.19 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.

3.20 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. Председатель бракеражной комиссии - организатор питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Проверку качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет родительский контроль, по итогам которого составляется акт по питанию.

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.

4.4 Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия МОУ СОШ №6.

5 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1 Директор школы:

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся и ответственного за осуществление контроля по питанию;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Управляющего совета.

5.2 Организатор питания обучающихся и ответственный за осуществление контроля по питанию:

- 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 таблицу посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию МОУ СОШ №6.
- 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 Повара школьной столовой:

- обеспечивают своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информируют обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивают возможность ежедневного снятия проб на качество приготавливаемой пищи;
- обеспечивают сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивают режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
- совместно с организатором питания обучающихся разрабатывают планово-отчетную 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 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;

6 ДОКУМЕНТАЦИЯ.

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

- 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.

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;