

Рассмотрено
на педагогическом совете
Протокол № 1 от 29.08.2022г.

Утверждено
приказ № 91/42 (01-08) от 31.08.2022г.
директор МБОУ «ЦО №38»



Максимова Т.В.

ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой и организации питания обучающихся

2022-2023 учебном году

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 является структурным подразделением МБОУ «ЦОЗ» 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. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком.

1.5. 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.

1.6. 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 (аутсорсинг).

3.2. Производство и реализация горячего питания осуществляется сотрудниками ООО «ВЕКТОР»

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

3.4. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (завтраки и обеды) возлагается на ответственного за организацию питания. Ответственного за организацию питания утверждает директор ОУ на основании приказа на текущий учебный год. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.5. Классные руководители ежедневно подают ответственному за питание сведения (заявку на питание) о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

3.6. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы: 5 дней - с понедельника по пятницу. 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, осуществляется деятельность по специальному графику. График приема пищи утверждает директор ОУ.

3.7. В школьной столовой установлен график питания обучающихся.

3.8. Раздача пищи осуществляется сотрудниками ООО «ВЕКТОР» - квалифицированными кадрами, прошедшими профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях.

3.9. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического десятидневного меню. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указываются: наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции. Так же размещается на сайте образовательной организации и в сетевом городе ежедневно размещается меню и фото контрольных блюд.

3.10. Оказание услуг по организации питания осуществляется с соблюдением:

- ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
-ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года №32

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

3.11. При раздаче готовой пищи должен соблюдаться температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда – не ниже 65 °С, гарниры – не ниже 65 °С, холодные блюда – от 7 до 14 °С.

3.12. ООО «ВЕКТОР» обязуется своими силами и за свой счет вывозить, размещать и утилизировать отходы производства.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, и 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.

4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия

утверждается директором ОУ на основании приказа на текущий учебный год. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Заведующая производством несет ответственность за ведение бракеражного журнала.

4.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания – Совет по питанию. В состав Совета по питанию входят:

- директор школы;
- ответственный за организацию питания обучающихся;
- заведующая производством школьной столовой;
- представители родительской общественности;
- мед. работник;

Приказ по назначению Совета по питанию утверждает директор ОУ на текущий учебный год.

Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется не реже одного раза в месяц.

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 работников ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

2. Организатор питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей,
- 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;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;

- вносит предложения по улучшению организации питания.

3. Сотрудники ООО «ВЕКТОР»:

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся на основании утвержденного ежедневного меню;

- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи, организует отбор суточной пробы;

- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;

- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и режима работы школы;

- заведующая производством ведет планово-отчётную и иную документацию установленного образца;

3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют организатору питания 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.

4. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания; потребности в специализированном питании на основании медицинского заключения.

- 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

5. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённому меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- должны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы гигиены и требования техники безопасности.