

Принято на заседании
педагогического совета школы.
Протокол от 14.05.2021 г. № 11

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ «Хорошовская
средняя школа»
от 14.05.2021 г. № 55/1 - О

ПОЛОЖЕНИЕ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Хорошовская средняя школа
имени Героя Советского Союза К.Ф.Фомченкова»
(МБОУ «Хорошовская средняя школа»)

Принято с учётом мнения Совета
обучающихся школы
протокол от 14.05.2021г. № 6

Принято с учётом мнения Совета родителей
(законных представителей) обучающихся школы
протокол от 14.05.2021г. № 5

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о школьной столовой муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Хорошовская средняя школа имени Героя Советского Союза К.Ф.Фомченкова» (МБОУ «Хорошовская средняя школа») (далее – Положение) определяет порядок организации питания обучающихся в столовых МБОУ «Хорошовская средняя школа» (далее – Школа).

1.2. Столовая МБОУ «Хорошовская средняя школа» и столовая Лесниковского филиала МБОУ «Хорошовская средняя школа» (в дальнейшем «столовые») являются структурными подразделениями МБОУ «Хорошовская средняя школа» и осуществляют свою деятельность для создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания во время учебного года, при организации работы лагерей с дневным пребыванием детей при Школе, при проведении летних военных сборов с обучающимися, в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

-Устав Школы;

-Локальные акты Школы.

1.2. Сотрудники столовых входят в штатное расписание Школы, назначаются и освобождаются от должности директором Школы.

1.3. Организация питания осуществляется на основании договорных, контрактных отношений с организациями, осуществляющими поставку продуктов.

1.4. Обеденные залы рассчитаны на 36 посадочных мест в МБОУ «Хорошовская средняя школа» и 30 посадочных мест в Лесниковском филиале МБОУ «Хорошовская средняя школа», в столовых имеются дополнительные служебные помещения для приготовления пищи и хранения продуктов питания.

1.5. В столовых школы применяется предварительная сервировка столов комплектованными обедами (завтраками).

1.6. По характеру организации производства столовые работают на полуфабрикатах, предназначенных для детского питания и на сырье.

1.7. Столовые обеспечивают питанием обучающихся Школы.

1.8. Основными задачами школьных столовых являются:

- Формирование у обучающихся основ здорового питания.
- Формирование здорового образа жизни.
- Воспитание культурного самосознания.

1.9. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

2.1. Ответственность за организацию питания, укомплектованность специалистами, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора Школы.

2.2. Ответственность за организацию поставки и хранения полученных продуктов, ведение калькуляции возлагается на поваров; за составление десятидневного и ежедневного меню ответственность возлагается на поваров и ответственных за питанием.

2.3. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования возлагается на поваров.

2.4. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на ответственных за организацию школьного питания, утвержденных приказом директора Школы, и классных руководителей.

2.5. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией. В бракеражном журнале право подписи за всех членов комиссии предоставляется ответственным за питанием.

2.6. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макаронны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макаронны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;

- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

2.7. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся, в установленном порядке информируется ТОУ Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском и Шумячском районах.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

3.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств для льготных категорий обучающихся и субсидий, выделяемых на питание младших школьников из областного бюджета) и на платной основе (за счет родительских средств). Родительская плата (законных представителей) вносится не позднее 3-го числа текущего месяца на счёт муниципального бюджетного общеобразовательного согласно квитанций, выданных родителям (законным представителям) обучающихся. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения школы, в том числе во время проведения мероприятий за пределами школы согласно образовательной программе. В случаях разовых пропусков обучающимися установленного графика питания денежные средства при питании за счет средств родителей не возвращаются, при питании на бесплатной основе денежная компенсация взамен предоставления питания не производится. По желанию родителей за плату может быть предоставлено двухразовое питание (завтрак и обед).

3.2. Для обучающихся 1-9 классов, находящихся на режиме продлённого дня (ГПД), для желающих обучающихся, посещающих кружки и секции организуется второе горячее питание (обед) после окончания уроков за счёт средств родителей (законных представителей), плата за которое вносится не позднее 3-го числа текущего месяца на счёт муниципального бюджетного общеобразовательного согласно квитанций, выданных родителям (законным представителям) обучающихся.

3.3. Нормы расходов на организацию горячего питания (горячего завтрака, обеда в ГПД) определяются постановлением Администрации муниципального образования «Рославльский район» Смоленской области.

3.4. Ежедневные меню рационов питания составляется поварами совместно с работником, на которого возложены обязанности калькулятора, согласовываются директором Школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.5. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в Школе.

3.6. Заявку на количество порций в классе на текущий учебный день подают классные руководители не позднее окончания первого урока (для обучающихся, питающихся за родительскую плату, для льготных категорий

обучающихся 5-11 классов). Заявку на количество порций в группах продлённого дня на текущий учебный день подают воспитатели ГПД. Сведения о количестве питающихся обучающихся 1-4 классов на текущий учебный день собирают работники столовой путём обхода классных коллективов 1-4 классов на первом уроке.

3.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора Школы ежегодно.

3.8. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несёт классный руководитель, который контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием и организует систематическую работу с родителями (законными представителями) по вопросу необходимости горячего питания школьников.

3.9. В столовую обучающихся сопровождают учителя – предметники, классные руководители, воспитатели ГПД и другие педагогические работники. Сопровождающие педагогические работники обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.10. Сопровождающие педагогические работники Школы контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.11. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов.

4. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

4.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

4.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на директора Школы и заведующего филиалом.

4.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующий;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника;
- сотрудникам пищеблока не разрешается:
 - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать саноддежду булавками;

- принимать пищу, курить на рабочем месте.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

5.1. Столовые относятся к предприятиям питания при учебных заведениях.

5.2. Столовая МБОУ «Хорошовская средняя школа» размещена в здании школы на 1 этаже, и состоит:

- обеденного зала на 36 посадочных мест;
- пищеблока с технологическим оборудованием и отдельными помещениями для приготовления пищи и хранения продуктов;
- раздевалка для работников столовой и туалет для работников столовой.

5.3. Столовая Лесниковского филиала МБОУ «Хорошовская средняя школа» размещена в здании школы на 2 этаже, и состоит:

- обеденного зала на 30 посадочных мест;
- пищеблока с технологическим оборудованием и отдельными помещениями для приготовления пищи и хранения продуктов;
- раздевалка для работников столовой и туалет для работников столовой.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ. УПРАВЛЕНИЕ И ШТАТ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

6.1. Работники столовых (повара и кухонные рабочие) состоят в штатном расписании МБОУ «Хорошовская средняя школа».

6.2. Режим работы столовых соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в одну смену при пятидневной рабочей неделе. В период работы лагерей при школе с дневным пребыванием детей столовые работают в режиме шестидневной рабочей недели.

6.3. Столовые обслуживают обучающихся Школы.

6.4. Завоз продуктов осуществляется 2 раза в неделю через поставщиков питания согласно договоров.

6.5. Управление школьными столовыми осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом Школы.

6.6. Общее руководство деятельностью школьных столовых осуществляет директор Школы и заведующий филиалом.

6.7. Калькуляцию осуществляют повара, которые несут ответственность в пределах своей компетенции перед директором Школы, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом Школы.

6.8. Ответственные за питанием представляют директору Школы и заведующему филиалом на утверждение следующие документы:

- а) планово-отчетную документацию;
- б) технологическую документацию.

6.9. Трудовые отношения работников школьных столовых регулируются трудовыми договорами, условия которых не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

7. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

7.1. Работники школьной столовой имеют право в пределах своей компетенции:

- защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- требовать от директора Школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей;
- получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- представлять на рассмотрение директора Школы предложения по вопросам своей деятельности;
- на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;
- на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

7.2. Работники школьной столовой имеют право на ежегодный медицинский бесплатный осмотр.

7.3. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информировать обучающихся Школы о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивать ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой Школы;
- отчитываться в установленном порядке перед директором Школы;
- повышать квалификацию.

