

О школьной столовой в 2023-2024 учебном году

ПОЛОЖЕНИЕ

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 МБОУ СОШ №2 с. Шабановского МО Северский район имени Героя Советского Союза Гарины Юрия Алексеевича предназначена 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 осуществляется 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, правилами 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:

Ю.А.Бураева



Директор МБОУ
СОШ №2 с. Шабановского МО
Северский район имени
Героя Советского Союза

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- 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. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания работник. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

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 (завтраков) возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании

сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся (дежурному учителю по столовой согласно утвержденного графика) о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.7. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме.

3.8. При организации работы в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утвержденному директором школы.

3.9. 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).

3.10. В школьной столовой установлен график питания обучающихся.

3.11. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и осуществляют порядок при раздаче пищи.

3.12. 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 утвержденное 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.).

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

3.14. 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.

4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 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. Контроль качества и организации питания, соблюдение санитарно-гигиенических правил осуществляется комиссией по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: ответственные за организацию питания директора школы, повар школьной столовой, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общестественности (общешкольного родительского совета). Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.
- ### 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 отдельные списки обучающихся для представления питания;
 - обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающихся обедов;
 - координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни; • вносит предложения по улучшению организации питания.

3. Повар:

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;

- формирует 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-отчетную и иную документацию установленного образца;

3. Классные руководители:

- ежедневно представляют 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.

4. Родители (законные представители) обучающихся обязуются:

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупредить 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, расчётами средств на организацию питания обучающихся.

5. 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.