

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Сахарозаводская средняя общеобразовательная школа»
Павловского района Алтайского края

УТВЕРЖДАЮ

приказом и.о. директора
по МБОУ «Сахарозаводская СОШ»
от 04.08.2020 № 108/11
В.А. Вагнер



ПОЛОЖЕНИЕ

О школьной столовой и организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы.

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ «Сахарозаводская СОШ», предназначенным для организации питания обучающихся.

1.3. Школьная столовая размещается в здании школы. Для питания обучающихся, а также для хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.4. Работники столовой не входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором ИП.

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 осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется директору школы.
- 3.3. Для обучающихся МБОУ «Сахарозаводская СОШ» предлагаются следующие формы организации питания:
- для обучающихся с ОВЗ двухразовое горячее питание;
 - для обучающихся 1-11 классов – одноразовое горячее питание;
 - организация работы буфета.
- 3.4. Обеспечение обучающихся горячим питанием, за исключением 1-4 классов, производится на платной основе.
- 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 школы.
- 3.9. Контроль за посещением столовой обучающимися и учетом количества фактически отпущенного им питания возлагается на классных руководителей. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.
- 3.10. Классные руководители ежедневно после первого урока подают сведения в столовую о количестве обучающихся, питающихся в столовой.
- 3.11. Классный руководитель обучающихся несет ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания количеству обучающихся, присутствующих в школе.
- 3.12. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.
- 3.13. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утвержденному директором школы.
- 3.14. 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).
- 3.15. в школьной столовой приказом директора устанавливается график питания.
- 3.16. Организация питания обучающимися продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой (не более 102 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня запрещена.
- 3.17. Дежурство в помещении столовой обеспечивается классными руководителями. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

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 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.).

3.19. Гигиенические показатели пищевой ценности производственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-гигиеническим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.20. 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.

3.21. 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: представитель родительского комитета, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. 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 другие специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

4.3. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия 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 педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Управляющего Совета.

2. Организатор питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей;

- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учет 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. Повар 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-отчетную и иную документацию установленного образца.

4. Классные руководители:

- ежедневно корректируют заказ в столовой и предоставляют сведения о количестве питающихся класса;
- 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 реакций 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 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 учетные):

- положение о школьной столовой;
- положение о бракеражной комиссии, приказ о ее создании;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);

- график питания обучающихся;
- табель учета посещаемости столовой;
- списки учащихся, получающих льготу на питание;
- справка, 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;
 - изучаются возможности улучшения организации горячего питания обучающихся.