

<p><b>СОГЛАСОВАНО</b> Управляющим советом школы Протокол от «15» сентября_2020 г. № 2 <b>ПРИНЯТО</b> Педагогическим советом Протокол от «21» <u>сентября</u>_2020 г. № 2</p>	<p><b>УТВЕРЖДЕНО</b> и введено в действие приказом от <u>от «21» сентября 2020 г №01-06/279</u></p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Положение  
о школьной столовой  
Муниципального общеобразовательного учреждения  
«Ёдвинская средняя общеобразовательная школа»**

**I. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы школьной столовой. Школьная столовая организует питание учащихся и работников муниципального общеобразовательного учреждения «Ёдвинская средняя общеобразовательная школа» (далее Школа), участвующих в учебно - воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. Положение составлено в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Уставом школы;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- санитарно-эпидемиологических правил и норматив СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений);
- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020г.

1.3. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.4. Объёмно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.576-96, СанПиН 2.4.2.1178-02 и технологическим режимом.

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

**II. Основные задачи и требования.**

2.1. Своевременное обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием учащихся и сотрудников школы.

2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

- 2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся и работников в пищевых веществах.
- 2.4. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- 2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.6. Организация обслуживания горячим питанием.
- 2.7. Совершенствование организации обслуживания учащихся Школы.
- 2.8. Укрепление материально-технической базы школьного питания.
- 2.9. 100% охват учащихся школы горячим питанием.
- 2.10. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.11. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 2.12. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
- 2.13. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

### **III. Управление. Штаты.**

- 3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.
- 3.2. Руководство осуществляет завхоз школы, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором Школы, учащимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом Школы.
- 3.3. Трудовые отношения работников школьной столовой и Школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.
- 3.5. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

### **IV. Организация питания.**

- 4.1. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех учащихся и сотрудников.
- 4.2. Питание в ученических классах осуществляется по утверждённому 2-х недельному меню, согласованному с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми в Удорском районе, в разновозрастной группе питание осуществляется по 10-ти дневному меню, утверждённому директором школы, с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному и детскому питанию.
- 4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
- 4.4. Должно быть организовано горячее питание (завтрак и обед) для учащихся в школе, в разновозрастной группе – завтрак, второй завтрак, обед и ужин.
- 4.5. завхоз, повара осуществляют контроль за:
  - 4.5.1. Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договорам;
  - 4.5.2. Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;
  - 4.5.3. Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.
- 4.6. Директор Школы в установленном порядке информирует территориальные центры ТО ТУ «Роспотребнадзора» о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала.

## **У. Ответственность.**

- 5.1. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.
- 5.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора Школы.
- 5.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог по приказу, утвержденному директором Школы.
- 5.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на завхоза Школы.
- 5.5. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил при производстве блюд и кулинарных изделий несут повара.
- 5.6. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей и заместителя директора по ВР, курирующего вопросы охраны труда и укрепления здоровья участников образовательного процесса.
- 5.7. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.
- 5.8. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических правил при мойке и транспортировке посуды возлагается на мойщика посуды.

## **УІ. Права и обязанности работников школьной столовой.**

### **6.1. Работники школьной столовой обязаны:**

- 6.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для учащихся и работников школы.
- 6.1.2. Информировать учащихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.
- 6.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качествоготавливаемой пищи.
- 6.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.
- 6.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.
- 6.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором Школы.
- 6.1.7. Повышать квалификацию.
- 6.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.
- 6.1.9. Коротко стричь ногти.
- 6.1.10. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.
- 6.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

### **6.2. Работникам школьной столовой запрещается.**

- 6.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками.
- 6.2.2. Курить на рабочем месте.
- 6.2.3. 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;

- макароны с мясным фаршем (по-флотски),
  - студни, крошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
  - напитки, морсы без термической обработки, квас; грибы;
  - макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
  - пирожные и торты кремовые;
  - жаренные во фритюре пирожки, пончики;
  - неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.
- 6.3. Работники школьной столовой имеют право в пределах своей компетенции:
- 6.3.1. Защищать свою профессиональную честь и достоинство.
- 6.3.2. Требовать от директора Школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.
- 6.3.3. Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.
- 6.3.4. Получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.
- 6.3.5. Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности.
- 6.3.6. На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.
- 6.3.7. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

## **УП. Контроль администрацией и медицинским персоналом**

- 7.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
- 7.2. За устранением предписаний по организации питания.
- 7.3. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
- 7.4. Условием транспортировки и хранения продуктов.
- 7.5. Соблюдением школой требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.
- 7.6. За выполнением производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.
- 7.7. Санитарным режимом мытье инвентаря и посуды.
- 7.8. Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.
- 7.9. За органолептической оценкой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с ТО ТУ «Роспотребнадзора» меню.
- 7.10. Охватом горячим питанием учащихся.
- 7.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.
- 7.12. За ценообразованием в системе школьного питания.

## **УПШ. Заключительные положения.**

- 8.1. Данное положение действует до введения в действие нового документа, регламентирующего данный вид деятельности.