

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
государственного казенного  
общеобразовательного учреждения  
Краснодарского края специальной  
(коррекционной) школы №15  
г. Славянска на Кубани  
Протокол № 1 от 30. 08. 2023г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор государственного казенного  
общеобразовательного учреждения  
Краснодарского края специальной  
(коррекционной) школы №15  
г. Славянска на Кубани  
С. Д. Серова  
Приказ № 223 от 27 «августа» 2023г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ ГКОУ ШКОЛЫ №15

г. СЛАВЯНСКА – НА - КУБАНИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

### 1. Общие положения

1.1. Положение о школьной столовой (далее – Положение) является локальным актом ГКОУ школы №15 г. Славянска – на - Кубани (далее – школа).

1.2. Положение разработано в соответствии с: Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020 года Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Положение разработано с целью создания благоприятных условий для жизнедеятельности организма обучающихся в процессе обучения и внеурочной деятельности, в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.3. Деятельность столовой отражается в Уставе ГКОУ школы №15 г.Славянска – на – Кубани.

1.4. 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 безопасной жизнедеятельности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.

1.5. ГКОУ школа №15 г. Славянска – на – Кубани несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

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

1.7. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.8. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой используются утвержденные бюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## **2. Цель и задачи школьной столовой.**

2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся школы в течение учебного года.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- \*своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся школы;
- \*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;
- \*воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- \*соответствие энергетической ценности;
- \*удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- \*оптимальный режим питания;

2.4. Для достижения цели столовая школы осуществляет следующий вид деятельности:

- \*приготовление завтраков, обедов

## **3. Трудовые отношения.**

3.1. Руководство школьной столовой осуществляет шеф-повар, принимаемый на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, Профессиональным стандартом «Повар», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н. Под руководством шеф-повара выполняет свои обязанности повара и кухонные работники. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

3.2. Управление столовой, как структурным подразделением школы, осуществляется в соответствии с Уставом организации.

3.3. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.4. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандарта, обязаны выполнять Устав ГКОУ школы №15 г. Славянска – на – Кубани, иные локальные и нормативные акты.

3.5. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

3.6. Работники столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

#### **4. Характеристика помещений и оборудования столовой.**

4.1. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением общеобразовательной организации.

4.2. Столовая предоставляет завтраки, обеды.

4.3. По характеру организации производства школьная столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Обеспечивает питание всех обучающихся организации.

4.4. В зале функционирует система предварительного выставления блюд на столах.

4.5. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

4.6. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

4.7. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью (столы с гигиеническим покрытием и стулья).

4.8. Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленным из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих

и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, реализации пищевой продукции.

4.9. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.10. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4.11. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), кухонная посуда.

4.12. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

4.13. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

4.14. Зоны (участки) и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

4.15. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях).

4.16. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях запрещается хранение личных вещей и комнатных растений.

## **5. Требования к персоналу столовой.**

5.1. Медицинский работник школы или назначенное ответственное лицо в школе (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал .

5.3. список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

5.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

5.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений школьной столовой обязаны:

\*оставлять в индивидуальных шкафчиках или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви.

\*снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

\*сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;

\*использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

## **6 Требования к приготовленной пище.**

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

\*нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

\*размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне холодильного оборудования и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

\*реализация на следующий день готовых блюд;

\*замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

\*привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю, должна соответствовать технологическим документам.

6.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

## **7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой.**

7.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

7.2. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

7.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

7.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно а производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

7.5. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

7.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

7.7. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.8. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока школьной столовой.

7.9. Запрещается проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала общеобразовательной организации (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательной организации, в том числе

аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.11. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

7.12. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

7.13. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

## **8. Организация производственной деятельности столовой.**

8.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и примерным 10-дневным меню, утвержденным директором учреждения.

8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

8.3. Ежедневное меню утверждается директором школы, составляется шеф-поваром на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором школы и Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

8.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минералах и энергетических элементах.

8.5. при приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

8.6. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

8.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в организации создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема её детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

8.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

8.9. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: директор, шеф-повар, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе и приказом директора ГКОУ школы №15 г. Славянска – на – Кубани.

8.10. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

8.11. Органолептическая оценка блюд.

8.11.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

\*цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;

\*холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;

\*супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;

\*овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности; консистенция мягкая, сочная;

\*блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;

Густая масса – крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;

Цвет и вкус – специфичные для каждого вида круп\*блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;

Консистенция – мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба – вкус. Характерный для рыбы, рыба жареная – приятный вкус рыбы и жира;

\*блюда из мяса: основной органолептический показатель – консистенция, которая является сочной, эластичной, мягкой;

клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;

запах и вкус – специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;

блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах – специфичные для мяса птицы;

\*сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;

В компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;

Консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;

\*соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;

\*напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;

\*мучные изделия: тесто несоленое – консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами – эластичная, рыхлая;

Для блинов- эластичная; слоеное – пористое, хрупкое.

8.11.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

8.11.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

8.11.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох. После чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

8.11.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д.

Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

8.11.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

8.11.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

## **9. Организация обслуживания обучающихся.**

9.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни

9.2. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы учреждения, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.3. В школе приказом директора из числа педагогических работников назначается лицо, ответственное за ежедневный учет детей, получающих питание.

9.4. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения ответственному за ежедневный учет детей, получающих питание сведения о

количестве обучающихся, присутствующих в общеобразовательной организации.

9.5. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организовано по классам под наблюдением педагогов школы.

## **10. Ответственность.**

10.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом организации, а также:

- \*за учет и контроль поступивших бюджетных средств;
- \*за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- \*за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- \*за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- \*за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

10.2. Шеф-повар является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- \*за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- \*за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- \*за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- \*за своевременное оформление документации и отчетности;
- \*за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- \*за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- \*за отпуск питания в соответствии с графиком;
- \*за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- \*за ведение еженедельного товарного отчета;
- \*за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

10.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

- \*охват обучающихся питанием;
- \* за своевременную сдачу мониторингов питания

10.4. Лицо, ответственное за ежедневный учет детей несет ответственность:

- \*за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- \*учет фактической посещаемости школьниками столовой;
- \* за ежедневный порядок учета количества фактически питающихся обучающихся;

\* за соответствие количества фактически отпущенного питания (завтраков, обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе;

\*за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися.

10.5. Классные руководители несут ответственность:

\*охват обучающимися их класса горячим питанием;

\*за ежедневный своевременный порядок учета присутствующих на занятиях обучающихся класса;

\*за своевременную сдачу табеля посещаемости обучающихся их 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.

10.6. 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 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, расчетами средств на организацию питания обучающихся. 5.5 Обучающиеся: } имеют право получать горячее питание согласно утверждённому 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.

## **11. Контроль деятельности столовой.**

11.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

11.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

11.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор школы.

Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний.

11.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник школы (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

11.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

11.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет шеф-повар и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

11.7. Контроль наличия инвентаря, оборудования, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной работе (завхоз).

11.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют педагоги, присутствующие в столовой.

11.9. Ежедневное меню необходимо размещать в виде электронной таблицы в формате XLSX в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации.

## **12. Правила поведения в школьной столовой.**

12.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

12.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

12.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

12.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

12.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

12.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

12.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

12.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

12.9. Следует выполнять указания учителей, реагировать на замечания.

12.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

## **13. Документация.**

13.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

\*Настоящее Положение о школьной столовой;

\*Положение об организации питания обучающихся в школе;

- \*Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;
- \*Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- \*Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- \*договоры на поставку продуктов питания;
- \*основное 10-дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (7-11 лет и старше);
- \*калькуляция цен на блюда по меню;
- \*документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- \*информация об изготовителе и услугах;
- \*Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №14 к Сан Пин 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- \*Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- \*Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- \*Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- \*Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- \*Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- \*Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- \* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- \*Приказ «Об утверждении режима питания»;
- \*Приказ «О введении в действие примерного 10-дневного меню для обучающихся общеобразовательной организации»;
- \*Приказ «О контроле за организацией питания»;
- \*Книга отзывов и предложений.

#### **14. Заключительные положения.**

14.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете школы и утверждается (вводится в действие) приказом директора школы.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и отдельно) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивают силу.

3.2. Для обучающихся школы предусматривается режим организации Питания в соответствии с утвержденным Графиком питания: завтрак, обед (для обучающихся 1 смены), обед, полдник (для обучающихся 2 смены, ГПД)

3.6. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.

3.7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания работник ОУ. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

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

3.9. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой,

3.10. Контроль посещения столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на ответственного за организацию питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе. 3.11. Классные руководители ежедневно подают сведения ответственному за организацию питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу). 3.12. Ответственный за организацию питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе. 3.13. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. 3.14. 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, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы. 3.15. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный

порядок при раздаче пищи. 3.16. 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.). 3.17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать актуальным и действующим Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

#### 4. Порядок осуществления контроля организации питания

##### 4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

##### 4.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

#### 5. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся

##### 5.1. Директор школы:

- } осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- } назначает из числа работников ОУ ответственного за организацию питания обучающихся;
- } обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Управляющего совета школы.

##### 5.2. Ответственный за организацию питания обучающихся:

- } координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- } 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;
- } ежемесячно сдаёт таблицу посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию
- } координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- } вносит предложения по улучшению организации питания.

##### 5.3. Классные руководители:

- } ежедневно предоставляют 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. 5.4. 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 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, расчетами средств на организацию питания обучающихся. 5.5 Обучающиеся: } имеют право получать горячее питание согласно утверждённому 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 6.1. Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные): } приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля); } график питания обучающихся; } правила посещения столовой для обучающихся; } табель учёта посещаемости столовой; } справки, 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; } оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся; } изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.