

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Сергинская СОШ
им. Н.И. Сирина»
_____ М.Н. Енин
Приказ от 29 декабря 2021 года №01-11/582



ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СЕРГИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА НИКОЛАЯ ИВАНОВИЧА СИРИНА»

1. Общие положения

1.1. Положение о школьной столовой (далее – Положение) является локальным актом МБОУ «Сергинская СОШ им. Н.И. Сирина» (далее – школа).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

1.2.1. Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1.2.2. Санитарными правилами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3. Положение разработано с целью создания благоприятных условий для жизнедеятельности организма обучающихся в процессе обучения и внеурочной деятельности.

1.4. Школьная столовая муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сергинская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Николая Ивановича Сирина» (далее – школа), предназначена для организации питания обучающихся ОУ.

1.5. Школьная столовая размещается в 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. 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.

2. Основные задачи

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется работниками школьной столовой самостоятельно.

3.2. Для обучающихся школы предусматривается режим организации Питания в соответствии с утвержденным Графиком питания: завтрак, обед.

3.3. Обеспечение обучающихся из многодетных семей, в составе семей которых преобладают несовершеннолетние иждивенцы, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей из малоимущих семей, в которых среднедушевой доход семей ниже прожиточного минимума, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), детей-инвалидов, горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.4. Обеспечение обучающихся горячим питанием может производиться и 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 работник ОУ. 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.

3.9. 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.

3.10. Классные руководители ежедневно подают сведения ответственному за организацию питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

3.11. Ответственный за организацию питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.

3.12. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.13. 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.

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

3.15. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического двадцатидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического двадцатидневного 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 утверждённое 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.).

3.16. 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:

5.1.1. осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;

5.1.2. назначает из числа работников ОУ ответственного за организацию питания обучающихся;

5.1.3. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Управляющего совета школы.

5.2. Ответственный за организацию питания обучающихся:

5.2.1. координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

5.2.2. формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;

5.2.3. обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;

5.2.4. ежемесячно сдаёт табель посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию;

5.2.5. координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;

5.2.6. вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители:

5.3.1. ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

5.3.2. 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;

5.3.3. вносят предложения по улучшению организации питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

5.4.1. 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;

5.4.2. ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

5.4.3. вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

5.4.4. вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5.5. Обучающиеся:

5.5.1. имеют право получать горячее питание согласно утверждённому меню;

5.5.2. вносят предложения по улучшению организации питания;

5.5.3. обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;

5.5.4. 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):

6.1.1. приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);

6.1.2. график питания обучающихся;

6.1.3. правила посещения столовой для обучающихся;

6.1.4. табель учёта посещаемости столовой;

6.1.5. справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. Заключительные положения

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

7.1.1. организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;

7.1.2. оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;

7.1.3. изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.