

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

Приказ №01/01-191 от 09.10.2023 г.



С.В. Стрельцова

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
и организации питания обучающихся в
МОУ СОШ №3 г. Углича Ярославской области

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 2.3/2.4.3590-20) и Уставом школы.

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МОУ СОШ №3, предназначенным для организации питания обучающихся и работников школы.

1.3. Школьная столовая размещается в отдельном помещении. 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 работы школы.

1.5. 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 образования, 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:

- 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;
- пропагандирование принципов здорового и полноценного питания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

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

3.2. Для обучающихся МОУ СОШ №3 предусматривается следующая форма организации питания:

Социальная услуга по обеспечению бесплатным одноразовым горячим питанием в дни учебных занятий предоставляется учащимся: детям, обучающимся по образовательным программам начального общего образования; детям из

малоимущих семей; детям-инвалидам; детям находящимся под опекой (попечительством), опекуны (попечители) которых не получают ежемесячную выплату на содержание ребенка, находящегося под опекой (попечительством), в соответствии со статьей 81 настоящего Кодекса; детям, состоящим на учете в противотуберкулезном диспансере; детям из многодетных семей (за исключением детей из многодетных семей, имеющих статус малоимущих).

Социальная услуга по обеспечению бесплатным двухразовым горячим питанием в дни учебных занятий предоставляется детям из многодетных семей, имеющих статус малоимущих, а также детям с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования (ч.2 ст.63 Закона ЯО №65-з).

3.3. Количество детей, обучающихся в начальной школе и получающих одноразовое горячее питание (завтрак) определяется Муниципальным заданием на оказание муниципальных услуг (выполнение работ) в отношении Муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №3.

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

3.5. Организацию питания в школе контролирует ответственный за организацию питания педагогический работник, который назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

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

3.9. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию школы.

3.10. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества, фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.11. Классные руководители в конце каждого месяца подают сведения организатору питания обучающихся о количестве детей, получивших горячее питание.

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, 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. При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.3648-20).

3.15. В школьной столовой установлен график питания обучающихся.

3.16. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в

школьной столовой (не более 1-2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня запрещена.

3.17. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных обучающихся и дежурного учителя, которые обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и 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 и вывешивается в обеденном зале. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Внесение изменений в утвержденное меню возможно 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 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».

3.20. Бесплатное питание детям-инвалидам, имеющим статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому, предоставляется в течение учебного года в заявительном порядке, одного из родителей (законных представителей). Предоставление бесплатного двухразового питания детям-инвалидам, имеющим статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому, в виде сухого пайка осуществляется только в дни проведения учебных занятий до конца учебного года, но не более чем на срок действия справки врачебной комиссии. В случае отказа родителей (законных представителей) от бесплатного двухразового питания детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому, в виде сухого пайка, родители (законные представители) предоставляют заявление на имя директора МОУ СОШ №3.

Выдача сухого пайка проводится по графику 1 раз в две недели.

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 комиссия по контролю качества и организации питания. Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

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

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 педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Управляющего Совета Школы.

5.2. Организатор питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников школьной столовой;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- контролирует учёт фактической посещаемости обучающимися столовой,
- ежемесячно сдаёт таблицу посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию школы;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители:

- предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве учеников, получивших горячее питание;
- 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.

5.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно сообщают 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.

5.4. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённого 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 учётные):

- положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;
- 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;
- бракеражный журнал

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организовать информационно-просветительскую работу по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;

- оформить информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;

изучать возможности улучшения организации питания обучающихся

