

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«МОЛОДОГВАРДЕЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 10 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО
СОЮЗА Л.Г. ШЕВЦОВОЙ»



УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ГБОУ ДНР МСШ № 10
ИМ. Л.Г. ШЕВЦОВОЙ
от 15.08.2024 № 50(од)

Положение о школьной столовой

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 8 от 15.08.2024

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение о школьной столовой (далее - положение) регламентирует основную деятельность столовой ГБОУ ЛНР МСШ № 10 ИМ.Л.Г. ШЕВЦОВОЙ (далее- Школа), и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением, Уставом Школы, Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012.г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 02 июля 2021 года, Сан Пи Н 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», решениями органов управления образования, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании организации.

Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно- гигиеническими требованиями.

Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

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

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

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

Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников общеобразовательной организации;
 - формирование здорового образа жизни.
- Основными принципами организации горячего питания являются:
- соответствие энергетической ценности;
 - удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
 - оптимальный режим питания.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

2.1. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой. Для обучающихся ГБОУ ЛНР МСШ № 10 ИМ. Л.Г. ШЕВЦОВОЙ предусматривается следующая форма организации питания;

- для обучающихся 1 – 4 классов бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак);
- дети из числа обучающихся 5-11 классов льготной категории;
- дети из числа обучающихся 5-11 классов горячее питание за родительский счет (завтрак);

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

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

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

2.5. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (завтраков) возлагается на классных руководителей и ответственного по питанию. Контроль производится на основании сведений о количестве

обучающихся, присутствующих в школе.

2.6. Классные руководители ежедневно подают сведения ответственному по питанию обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

2.7. Ответственный по питанию обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания количеству обучающихся, присутствующих в школе.

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

2.9. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.

2.10. 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).

2.11. В школьной столовой установлен следующий график питания обучающихся:

После 1 урока (завтрак) – 1-е классы;

После 2 урока (завтрак) – 2-5-е классы; После 3

урока (завтрак, горячее питание за счет

родителей) – 6-11 классы;

После 5 урока (обед) - ГПД

2.12. Дежурство в помещении столовой обеспечивается дежурными учителями.

2.13. 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.).

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

2.15. 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.

2.16. 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.

3. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят: директор школы, заместитель директора по ВР, организатор питания обучающихся, член родительского комитета, медсестра, повар. Председатель бракеражной комиссии - директор школы. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил

осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета), библиотекарь школы. Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

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

4. 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 Совета Школы.

2. Ответственный по питанию обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- совместно с поваром школьной столовой и технологом представляет на утверждение директору школы: примерное 10-дневное меню, планово- отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

3. Повар:

- 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-отчётную и иную документацию установленного образца;

4. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют ответственному по питанию обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- ежедневно предоставляют количество обучающихся, охваченных горячим питанием в электронном журнале;
- 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 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.

6. 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;

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учетные):

- 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.

.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. 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.

р. (Число) лист) ЛИСТОВ

Л.Г. Григорьева

2024 Г.