

# МКОУ Обуховская средняя общеобразовательная школа

«Согласовано»  
Совет школы  
Протокол № 10  
от 26 06 2015 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой и порядке организации питания обучающихся МКОУ Обуховская средняя общеобразовательная школа

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012 года, Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», гигиеническими требованиями к условиям обучения и питания в ОУ (СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.5.2409-08), Уставом школы.
- 1.2. Настоящее Положение регулирует отношения между общеобразовательной организацией, организацией, оказывающей услугу по питанию в рамках муниципального контракта, и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания детей.
- 1.3. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы.
- 1.4. Столовая является структурным подразделением МКОУ Обуховская СОШ.
- 1.5. Образовательная организация несет ответственность за доступность и качество обслуживания школьной столовой.
- 1.6. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.
- 1.7. В Столовой находятся:
  - заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
  - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - журнал проведения витаминизации блюд;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования;
  - санитарный журнал;
  - гнойничковый журнал;
  - копии 10-дневного меню и наличие ежедневного меню;
  - технологические карты на блюда и изделия по меню;
  - калькуляция цен на блюда по меню;
  - приходные документы на продукцию;
  - документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия,

удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции)

– другая документация, необходимая для организации качественного питания обучающихся.

–

## **2. Организационные принципы питания школьников**

2.1. Питание в МКОУ Обуховская СОШ организуется как за счет средств муниципального бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы образовательной организации.

2.3. При организации питания образовательная организация руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079-01).

2.4. 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 образовательной организации. 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, изменение режима работы в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

## **3. Основными задачами школьной столовой являются:**

3.1. Формирование здорового образа жизни.

3.2. Воспитание культурного самосознания.

3.3. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников образовательной организации.

3.4. Проведение летней оздоровительной кампании в период каникул с включением в меню соков, минеральных вод, овощей и фруктов, витаминизированных блюд и т.д.

## **4. Ответственность**

4.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора образовательной организации.

4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатации оборудования возлагается на заведующую столовой.

4.3. Ответственность за организацию закупок продуктов питания, укомплектованность специальными средствами гигиены и хранение продуктов возлагается на организацию, оказывающую услугу по питанию в рамках муниципального контракта.

4.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в льготном питании, несет администрация школы.

4.4. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора, и классных руководителей.

4.5. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

## **5. Режим питания обучающихся**

5.1. Для обучающихся в школе организуется двухразовое горячее питание на переменах.

5.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.

5.3. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируется территориальный центр Роспотребнадзора.

5.5. В питании обучающихся в общеобразовательной организации запрещается 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 в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макаронны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макаронны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

## **6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой**

6.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

6.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на директора школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.

6.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в специально-отведенном месте;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы осматривать друг друга на предмет гнойничковых заболеваний, тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателно дезинфицирующим;

- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника;
- сотрудникам пищеблока не разрешается:
  - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
  - курить на рабочем месте.

## **7. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся**

### 7.1. Директор образовательной организации:

- 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, общешкольного родительского комитета, а также на заседаниях Совета Школы.

### 7.2. Организатор питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, поваров школьной столовой;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

### 7.3. Заведующий школьной столовой:

- 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;
- разрабатывает и 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.

### 7.4. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют 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.

### 7.5. 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.

#### 7.5. 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.