

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕЧЕРНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ГОРОДА ТУЛЬ»



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МБОУ «ВОШ г. Тулы»

О.С. Кочеткова

2022 года

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о школьной столовой**  
**МБОУ «ВОШ г. Тулы»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее – положение) регламентирует основную деятельность столовой для организации питания обучающихся МБОУ «ВОШ г. Тулы» (далее – Школа), и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.
- 1.2. 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, СанПиН 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 администрации города Тулы, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.3. Школьная столовая размещается в здании школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.
- 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 техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами, Уставом школы и настоящим Положением.
- 1.5. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

## **2. Основные цели, задачи школьной столовой**

- 2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года.
- 2.2. Основными задачами школьной столовой являются:
  - обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
  - 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.
- 2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:
  - соответствие энергетической ценности;
  - удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
  - оптимальный режим питания.

## **3. Организация питания**

- 3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.
- 3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляют сотрудники ООО «Вектор».
- 3.3. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания работник. Ответственный за питание обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.
- 3.4. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.
- 3.5. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания возлагается на ответственного за питание обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.
- 3.6. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).
- 3.7. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 3.8. 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).

- 3.9. В школьной столовой установлен график питания обучающихся.
- 3.10. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой. Дежурные обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.
- 3.11. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического 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.).
- 3.12. 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».
- 3.13. 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.
- 3.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Председатель бракеражной комиссии – заместитель директора по воспитательной работе, курирующий организацию питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.15. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет Совет по питанию, в состав которой на основании приказа директора школы входят: заместитель директора по воспитательной работе, курирующий организацию питания обучающихся, ответственный за организацию питания обучающихся, представитель родительской общественности (общешкольного родительского совета). Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

#### **4. Права и обязанности участников процесса организации питания обучающихся**

- 4.1. 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 школы, а также:
- за учет и контроль поступивших бюджетных средств;
  - за своевременное заключение контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся;
  - назначает из числа сотрудников ответственного за организацию питания обучающихся;
  - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета школы.
- 4.2. Ответственный за питание:
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей;
  - формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
  - обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой;
  - 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.
- 4.3. Сотрудники столовой
- обеспечивают своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
  - информируют администрацию школы о ежедневном рационе блюд;
  - обеспечивают возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
  - обеспечивают сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
  - обеспечивают режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
  - совместно с ответственным за питание разрабатывает планово - отчетную и иную документацию установленного образца.
- 4.4. Классные руководители:
- ежедневно предоставляют ответственному за питание 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.
- 4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации, 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.

#### 4.6. Обучающиеся:

- во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно;
- должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины;
- разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству;
- после принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул;
- необходимо бережно относиться к имуществу у школьной столовой;
- запрещается приходить в столовую в верхней одежде;
- необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд;
- запрещается выходить из столовой с едой и посудой;
- при приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к обучающимся начальных классов;
- следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания;
- необходимо соблюдать правила личной гигиены.

### 5. Требования к приготовленной пище

#### 5.1. 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 охлаждаемой витрины (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.
- 5.2. 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.
- 5.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.
- 5.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
- 5.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

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

- 6.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке.
- 6.2. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 6.3. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.
- 6.4. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.
- 6.5. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.
- 6.6. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).
- 6.7. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.
- 6.8. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
- 6.9. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. 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.

- 6.10. 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.
- 6.11. Запрещается проведение 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).
- 6.12. 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, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
- 6.13. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средств а, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).
- 6.14. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- 6.15. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

## **7. Заключительные положения**

- 7.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Школы.
- 7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.
- 7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.