

Принято
педагогическим советом
протокол № 4
от « 1 » ноября 20 19 г.

Утверждаю
Директор
МБОУ «Староибрайкинская СОШ»
Бикущева Л.М.
Введено в действие приказом
№ 18 от « 14 » ноября 20 19 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «
Староибрайкинская средняя общеобразовательная школа» Аксубаевского
муниципального района Республики Татарстан

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Школьная столовая обеспечивает организацию питания учащихся, воспитанников школы. Для питания учащихся, воспитанников, учителей и работников, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.
- 1.2. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе Школы. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.
- 1.3. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Президента Российской Федерации, решениями соответствующего органа управления образованием, Уставом Школы, положением о школьной столовой, утвержденным директором школы, санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 1.4. Администрация школы несёт ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.
- 1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами школьной столовой являются:

- 2.1. Формирование общей культуры личности учащихся и воспитанников на основе усвоения обязательного минимума содержания общеобразовательных программ, их адаптация к жизни, любви к окружающей природе, Родине, семье.
- 2.2. Формирование здорового образа жизни.
- 2.3. Воспитание культурного самосознания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Требования к режиму питания учащихся.

- 3.1. Для учащихся должны быть организовано одноразовое горячее питание. Посещающие группу продлённого дня обеспечиваются по месту учёбы также двухразовым горячим питанием.
- 3.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 3.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых пищевых инфекций информируется местные центры Госсанэпиднадзора.
- 3.4. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой:
К работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

- 4.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, Республики Татарстан и Уставом школы.
- 4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы.
- 4.1. Руководство осуществляет повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем школы, учащимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.
- 4.2. Повар разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:
 - положение о школьной столовой, правила питания учащихся, воспитанников;
 - планово-отчетную документацию;
 - примерное 2-х недельное меню;
 - технологическую документацию;
- 4.3. Порядок комплектования штата школьной столовой школы регламентируется его Уставом.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Работники школьной столовой обязаны:

- 5.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для учащихся и воспитанников учреждения;
- 5.2. Информировать учащихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- 5.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- 5.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- 5.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;
- 5.6. Отчитываться в установленном порядке перед руководителем школы;
- 5.7. Повышать квалификацию.

Рег. н.м. 58

Принято
педагогическим советом
протокол № 4
от « 1 » ноября 20 19 г.

Утверждаю
Директор
МБОУ «Староибрайкинская СОШ»
Л.М. Биккушева
Введено в действие приказом
№ 18 от « 14 » ноября 20 19 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Староибрайкинская средняя общеобразовательная школа» Аксубаевского
муниципального района Республики Татарстан

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Староибрайкинская СОШ» (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и воспитанников школы, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся и воспитанников, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся и воспитанников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
 - законом Российской Федерации «Об образовании»;
 - Типовым положением об образовательном учреждении;
 - Уставом школы;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Староибрайкинская СОШ» являются:

- обеспечение учащихся и воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся и воспитанников из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся и воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся и воспитанников используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции,
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 12-дневного меню, согласованное с Роспотребнадзором;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)...

3.4. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности

приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся и воспитанников горячим питанием.

3.12. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется двухразовое

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах после 2,3,4,5 уроков. Продолжительность обеденного перерыва по 20 минут, по 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе которого входят не менее трёх человек. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно — эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных осуществляет МКУ «Отдел образования»

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.