

ПРИНЯТО:

на педагогическом совете
МБОУ «Сивохинская СОШ № 5»
Протокол № 10
от «31» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МБОУ «Сивохинская СОШ № 5»
Н.Л.Провалинская
Приказ № 152 от «31» августа 2022 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 578EE590215376BBBC578BD734B79BC6
Владелец: Провалинская Надежда Львовна
Действителен: с 02.03.2023 до 25.05.2024

**Положение о школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Сивохинская средняя общеобразовательная школа № 5»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение разработано в соответствии:

- с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
 - Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
 - Федеральным Законом №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, закона Красноярского края от 02.11.2000 №12-961 «О защите прав ребенка»,
 - законом Красноярского края «О краевом бюджете на 2021 год и плановый период 2022-2023 годов» от 10.12.2020 №10-4538,
 - законом Красноярского края от 27.12.2005 № 17-4377 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях имеющих государственную аккредитацию по основным общеобразовательным программам без взимания платы»,
 - постановлением Правительства Красноярского края от 24.02.2015 № 65-п «Об утверждении порядка учета и исчисления величины среднедушевого дохода семьи для определения права на получение мер социальной поддержки»,
 - постановлениями администрации Тасеевского района от 30.12.2019 № 722 «Об утверждении Положения о порядке обеспечения питанием детей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Тасеевского района, реализующих основные общеобразовательные программы», от 19.08.2020 г. № 336 «О внесении изменений в постановление администрации Тасеевского района, от 30.12.2019 № 722 «Об

- утверждении Положения о порядке обеспечения питанием детей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Тасеевского района, реализующих основные общеобразовательные программы»»;

- Уставом МБОУ «Сивохинская СОШ № 5».

1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МБОУ «Сивохинская СОШ № 5» (далее Учреждение)

1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава Учреждения.

1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание Учреждения, назначаются и освобождаются от должности директором Учреждения.

1.4. Деятельность столовой как предприятия общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813.

1.5. В столовой Учреждения применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, с комплектованными обедами (завтраками).

1.6. По характеру организации производства столовая работает на сырье и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.

1.7. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ МБОУ «СИВОХИНСКАЯ СОШ № 5»

2.1. Основными задачами организации питания детей в школе являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2.2. Проведение летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей.

III. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

3.1. Питание в МБОУ «Сивохинская СОШ № 5» может быть организовано как за счёт средств краевого бюджета (в форме субвенций), так и за счёт средств родителей (законных представителей).

3.2. Завоз продуктов осуществляется 1-2 раза в неделю «поставщиком» на основании муниципального контракта на поставку пищевых продуктов заключённого между МБОУ «Сивохинская СОШ № 5» и «Поставщиком».

3.3. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом учреждения.

3.4. Трудовые отношения работников школьной столовой и Учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

Штат столовой:

- старший повар – 1 чел.;
- повар – 1 чел.;
- подсобный рабочий (мойщик посуды) – 1 чел.

3.5.. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в одну смену при пятидневной рабочей неделе.

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ И РЕЖИМ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным циклическим (десятидневным) меню для организации горячего питания детей 6-11 лет и 12-18 лет, утверждённого руководителем Учреждения.

4.2. Требования к режиму питания обучающихся:

- Для всех обучающихся 1-4 классов организовано бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак).

- Для обучающихся организовано одноразовое горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен и обед.

- Для подвозимых детей из п. Ялай, д. Лукашино и д. Корсаково организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

- Для детей с ОВЗ и семей СОП организовано бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

- Для детей инвалидов выплачивается денежная компенсация.

4.3. Питание обучающихся осуществляется из расчета стоимости продуктов питания:

- на одного обучающегося в возрасте от 6 до 11 лет включительно в течение учебного года на сумму в день, утверждённую Постановлением администрации Тасеевского района;

- на одного обучающегося в возрасте от 12 до 18 лет включительно в течение учебного года на сумму в день, утверждённую Постановлением администрации Тасеевского района.

4.4. За счёт средств краевого бюджета обучающиеся подвозимые к Учреждению из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения, а также дети из многодетных семей, дети одиноких родителей со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения, дети с ОВЗ и дети из семей СОП питаются бесплатно из расчёта стоимости продуктов питания:

- на одного обучающегося в возрасте от 6 до 11 лет включительно в течение учебного года на сумму в день, утверждённую Постановлением администрации Тасеевского района;

- на одного обучающегося в возрасте от 12 до 18 лет включительно в течение учебного года на сумму в день, утверждённую Постановлением администрации Тасеевского района.

4.5. В соответствии с Законом Красноярского края от 02.11.2000г. № 12-961 «О защите прав ребёнка», детям обучающихся в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях, реализующих основные общеобразовательные программы, из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения, а также детям из многодетных семей, детям одиноких родителей, обучающихся в учреждениях, указанных в настоящей статье, со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, дети с ОВЗ и дети из семей СОП установленного в районах Красноярского края на душу населения предусмотрена субвенция по обеспечению питанием без взимания платы учащихся, для приготовления горячего завтрака из расчёта стоимости набора продуктов питания:

- на одного обучающегося в возрасте от 6 до 11 лет включительно в течение учебного года на сумму в день, утверждённую Постановлением администрации Тасеевского района;

- на одного обучающегося в возрасте от 12 до 18 лет включительно в течение учебного года на сумму в день утверждённую Постановлением администрации Тасеевского района.

4.6. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

4.7. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.8. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения.

4.9. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

4.10. Организаторы школьного питания, социальный педагог несут ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание по классам.

4.11. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно старшим поваром школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

5.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на руководителя Учреждения.

5.2. В компетенцию руководителя учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- ежедневное утверждение меню;
- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;

5.3. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, возлагается на социального педагога ответственного за организацию питания.

5.4. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация школы.

5.5. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на социального педагога ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и классных руководителей.

5.6. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

5.7. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное трёхразовое снятие проб на качествоготавливаемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

5.8. 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.

5.9. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях 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 «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны 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;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

VI. 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.

6.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующую хозяйственной частью школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований необходимых в году.

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 гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательным 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 саноддежду булавками;
 - принимать пищу, курить на рабочем месте.

VII. ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

7.1. Пищеблок относится к предприятиям питания при учебном заведении.

7.2. Пищеблок размещён в здании школы на I этаже и состоит:

- из обеденного зала на 60 посадочных мест.

7.3. Имеются отдельные производственные помещения, имеется отдельное помещение для приготовления пищи.

На пищеблоке имеется:

- Тепловое оборудование:

- электроплита (4 конфорки) с духовками – 2 шт.

• Технологическое оборудование:

- электромясорубка - 1 шт.;
- электроовощерезка 1 шт.;
- электрохлебрезка 1 шт.;
- электросковорода 1 шт.;
- мармитная линия для 1-х и 2-х блюд 1 шт.

• Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф (от +2° до +7°) – 1 шт.;
- холодильник бытовой – 1 шт.;
- морозильная камера – 1 шт.

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей.

Вспомогательные помещения:

- раздевалка для персонала;
- душевая для персонала;
- туалет для персонала.