

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 26»

300911, Россия. г. Тула, Скуратовский микрорайон д.10

тел. (4872) 31-37-88

e-mail: tula-co26@tularegion.org

Принято

Управляющим советом
(протокол от 28.02.2023 № 3)

Утверждаю



Директор *Ж.Н. Матвеева*
(приказ № 125- О от 28.02.2023)

Положение о школьной столовой

2023

1. Общие положения

1.1. Положение о школьной столовой (далее – Положение) является локальным актом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центра образования № 26» (далее – МБОУ «ЦО № 26».)

Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарными правилами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2. Положение разработано с целью создания благоприятных условий для жизнедеятельности организма обучающихся в процессе обучения и внеурочной деятельности.

1.3. Школьная столовая МБОУ «ЦО № 26», предназначена для организации питания обучающихся образовательного учреждения.

1.4. Школьная столовая размещается в зданиях образовательного учреждения. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.5. Работники столовой не входят в штатное расписание работников образовательного учреждения.

1.6. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы образовательного учреждения.

1.7. 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 безопасной жизнедеятельности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом МБОУ «ЦО № 26» и настоящим Положением.

2. Основные задачи

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется работниками Оператора школьного питания самостоятельно.

3.2. Для обучающихся школы предусматривается режим организации питания в соответствии с утвержденным Графиком питания. Обеспечение обучающихся из категории социально незащищенных, льготных, горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.3. Обеспечение обучающихся горячим питанием может производиться и на платной основе.

3.4. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора МБОУ «ЦО № 26».

3.5. Организацию питания в осуществляет ответственный за организацию питания работник образовательной организации. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

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

3.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой.

3.8. Контроль посещения столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (порций) возлагается на ответственного за организацию питания обучающихся.

Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в МБОУ «ЦО № 26».

3.9. Классные руководители ежедневно подают сведения ответственному за организацию питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

3.10. Ответственный за организацию питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (порций) количеству обучающихся, присутствующих в школе.

- 3.11. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 3.12. При организации работы на базе МБОУ «ЦО № 26» оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.
- 3.13. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.
- 3.14. 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.).
- 3.15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать актуальным и действующим Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

4. Порядок осуществления контроля организации питания

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Бракераж осуществляется ежедневно.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся

5.1. Директор:

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Управляющего совета.

5.2. Ответственный за организацию питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся 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.

5.4. 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.

5.5 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.

6. Документация.

6.1. Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для обучающихся;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. Заключительные положения

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся:

- 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.