Принято
на заседании педагогического совета
МБОУ ООШ № 23 им. Ю.Я. Чепига пос. пансионата «Гизельдере»
Протокол № 1 от 29.08.2025 года

Утверждено
ио директора МБОУ ООШ № 23 им. Ю.Я. Чепига пос. пансионата «Гизельдере»
_____ Т.С. Михайловская
приказ №108-О от 29.08.2025 года

Положение о школьной столовой МБОУ ООШ № 23 им. Ю.Я. Чепига п. пансионата «Гизельдере»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы.

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ ООШ № 23, предназначенным для организации питания обучающихся.

1.3. Школьная столовая размещается на первом этаже. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.4. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком.

1.5. 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 органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.

1.6. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ :

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- 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. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.
2. Производство и реализацию горячего питания осуществляют сотрудники школьной столовой.
3. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания работник. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.
4. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.
5. Контроль за посещением столовой обучающимися и учѐтом количества фактически отпущенного им питания (завтраков и обедов) возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.
6. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе(согласно классному журналу).
7. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
8. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждѐнному директором школы.

9. 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).
10. В школьной столовой установлен график питания обучающихся.
11. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

12. Питание обучающихся производится на основе примерного цикличного десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного цикличного 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 утверждѐнное 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.).
13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
14. Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

15. 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. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Председатель бракеражной комиссии - организатор питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
2. Контроль качества и организации питания, соблюдения Санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: ответственный за организацию питания обучающихся, повар школьной столовой, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета).
3. Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Директор школы:

• осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;

• назначает из числа работников ответственного за организацию питания обучающихся;

• обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

2. Организатор питания обучающихся:

• координирует и контролирует деятельность классных руководителей,

• формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;

• обеспечивает учѐт 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.

3. Сотрудник 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;

• совместно с организатором питания обучающихся разрабатывает планово - отчѐтную и иную документацию установленного образца;

4. 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. 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.

6. Обучающиеся:

• имеют право получать горячее питание согласно утверждѐнного 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.