

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АНДИЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 им.М.Р.КАЗНАЛИПОВА»**

Принято на педагогическом совете
Анди СОШ №2
Протокол № 1от 27.08.2021г.



Утверждаю:
Директор школы
У.М.Магомедов
Приказ №47-В от 01.09.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О

школьной столовой и организации питания учащихся



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 школы, предназначенным для организации питания обучающихся.

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

1.4. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы.

1.5. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.6. 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.

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

2. 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.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется директору школы.

3.3. Для обучающихся школы предусматривается следующая форма организации питания:

*- для всех обучающихся 1-4 классов одноразовое горячее питание (завтрак или обед) смотря какая смена;

3.4. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.5. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.

3.6. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

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

3.8. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

3.9. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.10. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

- 3.11. Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.
- 3.12. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 6 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 3.13. 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 обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).
- 3.14. В школьной столовой установлен следующий график питания обучающихся:
- после 2 урока – завтрак для обучающихся 1-4 классов 1 смена;
 - после 2 урока – полдник для обучающихся 1-4 классов 2 смена;
- 3.15. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.
- 3.16. 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 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.).
- 3.17. 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».
- 3.18. 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.
- 3.19. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:
- *- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
 - *- организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика;

4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят: фельдшер Педагог-психолог, организатор питания обучающихся, повар школьной столовой, председатель профсоюзного комитета школы. Председатель бракеражной комиссии – организатор питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 4.2. 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: фельдшер Педагог-психолог, ответственный за организацию питания обучающихся, повар школьной столовой, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета). Председатель комиссии по контролю качества и организации питания – организатор питания обучающихся. Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.
- 4.3. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей

компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

4.4. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия.

5. 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 педагогических 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, повара школьной столовой, организаций - поставщиков продуктов питания;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- ежемесячно сдаёт таблицу посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- совместно с поваром школьной столовой разрабатывает и представляет на утверждение директору школы: примерное 10-дневное меню, планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

3. Повар 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-отчетную и иную документацию установленного образца;

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.

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. Обучающиеся:

- *- имеют право получать горячее питание согласно утверждённого 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

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

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

7. Меры социальной поддержки.

1. Представить бесплатно 1 смене – завтрак;
2. Представить бесплатно 2 смене - полдник.
3. Основание предоставления бесплатного завтрака или полдника - приказ о зачислении в школу.

Источник: Методические рекомендации Роспотребнадзора от 18.05.2020 (МР 2.4.0179–20), от 18.05.2020 (МР 2.4.0180–20)

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- *- 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;

Информация об организации питания учащихся в школе

1. В школе 2 имеются столовая. Ежегодно в помещениях столовой проводится косметический ремонт. Столовая полностью укомплектована столами, стульями. Уделяется внимание эстетическое оформление столовой – на окнах цветы, есть наглядность – лозунги, уголок потребителя, информация по организации дежурства, меню.
2. Столовая обеспечена необходимым технологическим оборудованием
 1. Холодильная камера – 1
 2. Холодильные шкафы – 2

3. Электроплиты - 2
4. Электрокипятильник –1
5. Электронагреватель – 1
6. Линия раздачи – 1
7. Электромясорубка – 1
8. Картофелечистка – 1
9. Газовая печка -1

Столовая полностью обеспечена посудой, моющими средствами

10.Количество смен обучения – 2

11.Моечная для столовой посуды – 1

12.Моечная для мытья кухонной посуды – 1

Во всех помещениях проводится косметический ремонт.

1. Проводится работа по поддержанию в рабочем состоянии оборудования.

Была произведена установка автоматического переключателя, произведен ремонт электроплит (замена спиралей), электрокипятильника.

2. Столовая школы укомплектована кадрами

1. Джамбекова М.Б – повар– 5 разряд

2. Гамзатова М.И. –посудница

В школе осуществляется внутришкольный контроль, за организацией питания учащихся. Разработаны положения «Об ответственном за организацию школьного питания», положение «Об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством