

ПРИНЯТО
На педагогическом совете
Протокол № 1 от 30.08.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
Лебедева Е.Е.
Приказ № 286 от 01.09.2022 г.



Положение о школьной столовой

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность столовой МОУ «Оршинская СОШ», и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.
- 1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением, Уставом МОУ «Оршинская СОШ», Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 01.09.2020 г, решениями органов управления образования, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.3. Деятельность столовой отражается в уставе МОУ «Оршинская СОШ». Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании организации.
- 1.4. Деятельность столовой школы осуществляется в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в редакции от 1 января 2020 года.
- 1.5. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.
- 1.6. МОУ «Оршинская СОШ» несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.
- 1.7. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях МОУ «Оршинская СОШ» используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Цель и задачи школьной столовой:

- 2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся МОУ «Оршинская СОШ» в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

1.2. Основными задачами школьной столовой являются: своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся МОУ «Оршинская СОШ»; формирование здорового образа жизни; воспитание культурного самосознания.

1.3. Основными принципами организации горячего питания являются: соответствие энергетической ценности; удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах; оптимальный режим питания.

1.4. Для достижения цели столовая школы осуществляет следующие виды деятельности: приготовление завтраков, обедов.

2. Характеристика столовой

2.1. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением МОУ «Оршинская СОШ».

2.2. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения, системой обеспечения холодной и горячей водой.

2.3. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется технологическим режимом.

2.4. Столовая размещена в здании школы на первом этаже и состоит из обеденного зала на 120 посадочных мест и пищеблока: горячего, мясного, овощного цехов, моечного помещения, склада для овощных и сыпучих продуктов, бытовых комнат: раздевалка, душевая, санузел.

2.5. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники.

2.6. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

2.7. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием.

2.8. По характеру организации производства школьная столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание обучающихся, МОУ «Оршинская СОШ».

2.9. Столовая предоставляет завтраки, обеды.

2.10. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

2.11. Штат столовой - 2 человека.

2.12. Время работы столовой с 7.00. до 15.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

3. Трудовые отношения

3.1. Руководство школьной столовой осуществляет заведующий производством (повар), принимаемый на должность директором ООО «Ратибор» Р.Ю.Митряковым, который занимается оказанием услуг для муниципальных нужд по организации и обеспечению сбалансированного питания детей, в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации. На должность заведующий производством (повар) назначается лицо, имеющее высшее или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности, или начальное профессиональное образование и стаж работы по специальности. Под руководством заведующего производством (повара) выполняют свои обязанности кухонный работник. Директор МОУ «Оршинская СОШ» осуществляет контроль деятельности

столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

3.2. Управление столовой, как структурным подразделением МОУ «Оршинская СОШ», осуществляется в соответствии с Уставом организации, осуществляющей образовательную деятельность.

3.3. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.4. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять Устав МОУ «Оршинская СОШ», иные локальные и нормативные акты.

3.5. К работе на пищеблоке и в зале столовой МОУ «Оршинская СОШ» допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку (санминимум), аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке, имеют прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Работники столовой МОУ «Оршинская СОШ» должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках.

3.6. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием.

4. Права и обязанности работников школьной столовой

4.1. Заведующий производством (повар) обязан: следить за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья; обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся; контролировать соблюдение технологии приготовления пищи; информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд; обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи; обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования; вести финансово-хозяйственную деятельность столовой; вести необходимую отчетность; контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологического режима; обеспечивать режим работы в соответствии с графиком работы школьной столовой; соблюдать законодательство и приказы МОУ «Оршинская СОШ».

4.2. Работники школьной столовой обязаны: повышать квалификацию; являться на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду (пальто, демисезонное пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в гардеробе; коротко стричь ногти, перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду; перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и дезинфицировать их; в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать руководителя и обратиться в медицинское учреждение для лечения; сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

4.3. Работникам школьной столовой запрещается: при приготовлении пищи носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками; принимать пищу на рабочем месте; курить на рабочем месте.

4.4. 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 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; желе, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные); напитки, морсы без термической обработки, квас; грибы;

пирожные и торты кремовые; жаренные во фритюре пирожки, пончики; неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста; субпродукты, за исключением печени и сердца; гусиные и утиные яйца; яйца всех категорий (разрешаются в блюдах с термической обработкой); пищу, приготовленную фри; ливерную колбасу и колбасные изделия ниже второй категории; копченые мясные и рыбные продукты; продукты домашнего консервирования; напитки собственного приготовления, за исключением чая, искусственного кофе и компота; остатки пищи любого происхождения; продукты, приготовленные из сырья без сертификата качества, животноводческую продукцию без сертификата и ветеринарного свидетельства; продукты питания и сырье с истекшим сроком реализации; продукты и блюда, качество которых не было оценено бракеражной комиссией.

4.5. Работники столовой имеют право в пределах своей компетенции: защищать свою профессиональную честь и достоинство; требовать от директора МОУ «Оршинская СОШ» оказания содействия в исполнении должностных обязанностей; знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения; получать от руководителей и специалистов МОУ «Оршинская СОШ» информацию, необходимую для осуществления своей деятельности; представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности; на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда и пожарной безопасности, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте; на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

5. Ответственность

5.1. Директор МОУ «Оршинская СОШ» несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом МОУ «Оршинская СОШ», а также: за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств; за своевременное заключение контрактов с организацией для оказания услуг для муниципальных нужд по организации и обеспечению сбалансированного питания детей, в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации ; за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой; за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими; за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

5.2. Заведующий производством (повар) является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией: за соблюдение технологии и качества приготовления пищи; за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции; за финансово-хозяйственную деятельность столовой; за своевременное оформление документации и отчетности; за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил; за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров; за отпуск питания в соответствии с графиком; за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря; за ведение еженедельного товарного отчета; за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарногигиенических норм на пищеблоке школы.

5.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность: за правильное формирование сводных списков обучающихся для

предоставления питания; учёт фактической посещаемости школьниками столовой; охват обучающихся питанием; за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании; за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов; за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию.

6. Организация производственной деятельности столовой

6.1. Питание обучающихся в МОУ «Оршинская СОШ» осуществляется в соответствии

с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 10дневным меню, согласованным с Роспотребнадзором.

6.2. Ежедневное меню утверждается директором МОУ «Оршинская СОШ», составляется заведующим производством (поваром) на базе циклического меню, утвержденного директором МОУ «Оршинская СОШ» и Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

6.3. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

6.4. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

6.5. Повар должен быть обеспечен технологическими карточками с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

6.6. Приказом директора МОУ «Оршинская СОШ» до 1 сентября сроком на один год в организации, осуществляющей образовательную деятельность, создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала.

6.7. В МОУ «Оршинская СОШ» создается (приказом директора) бракеражная комиссия, в состав которой входят директор, повар, ответственный за организацию питания. Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале.

6.8. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор, заведующий производством (повар), лицо, ответственное за организацию питания. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора МОУ «Оршинская СОШ».

6.9. В случае выявления в МОУ «Оршинская СОШ», пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

6.10. Органолептическая оценка блюд

6.10.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям: цвет,

внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам; холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей

характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной; супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы; овощные блюда: цвет овощей должен быть

характерным для каждого вида в отдельности; консистенция мягкая, сочная; блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность; густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты; цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп; блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы; консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира; блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой; клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба; запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок; блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы; сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично; в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью; консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический; соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков; напитки: определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао; мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая; для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.

6.10.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

6.10.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

6.10.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

6.10.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

6.10.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

6.10.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню раскладки (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

7. Организация обслуживания обучающихся

7.1. Питание обучающихся МОУ «Оршинская СОШ» организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

7.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

7.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы МОУ «Оршинская СОШ», графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

7.4. В МОУ «Оршинская СОШ», приказом директора МОУ «Оршинская

СОШ» из числа педагогических работников может назначаться лицо, ответственное за организацию питания детей начальной школы и за организацию питания детей льготных категорий. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. По окончании месяца он представляет отчет главному бухгалтеру о фактическом получении питания.

7.5. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения заведующему производством (лицу, ответственному за организацию питания) сведения о количестве обучающихся, присутствующих в МОУ «Оршинская СОШ».

7.6. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя, или другого сотрудника школы.

8. Контроль деятельности столовой

8.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

8.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая директором МОУ «Оршинская СОШ» на 1 год в составе не менее 3-х человек.

8.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор МОУ «Оршинская СОШ». Директор МОУ «Оршинская СОШ» обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний.

8.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой осуществляет ответственный за организацию питания.

8.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

8.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет заведующий производством (повар) школьной столовой.

8.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

8.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители.

8.9. Контроль исполнения муниципального контракта на оказание услуг для муниципальных нужд по организации и обеспечению сбалансированного питания детей, за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся, осуществляет управление образования.

9. Правила поведения в столовой

9.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

9.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

9.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не

беспокоить тех, кто находится по соседству.

9.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

9.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

9.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

9.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

9.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

9.9. Следует выполнять указания учителей, реагировать на замечания.

9.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

10. Документация

10.1. В столовой находится следующая документация: Положение о столовой; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; заявки на питание; журнал учета фактической посещаемости обучающихся; бракеражный журнал; копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню; технологические карты на блюда и изделия по меню; калькуляция цен на блюда по меню; приходные документы на продукцию; документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции); реестр учета сырья и продуктов питания; реестр медицинского обследования дежурных работников на гнойные заболевания; информация об изготовителе и услугах.

11. Прекращение деятельности

11.1. Деятельность столовой в рамках школы прекращается приказом директора МОУ «Оршинская СОШ».

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МОУ «Оршинская СОШ».

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение о столовой МОУ «Оршинская СОШ» принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.