

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МБОУ СОШ № 3

Е.Е. Куценко

«30» августа 2022г

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о школьной столовой МБОУ СОШ № 3.**

#### **1. Общие положения**

- 1.1 Настоящее Положение о школьной столовой разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12 2012года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 16.04.2022 года, Постановлением главного государственного санитарного врача российской федерации №28 от 28 сентября 2020года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 3 32 от 27 октября 2020 года об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также Уставом общеобразовательной организации.
- 1.2 Данное Положение регламентирует основную деятельность столовой организации, осуществляющей образовательную деятельность и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.
- 1.3 Деятельность и функционирование столовой учитывается при лицензировании организации.
- 1.4 Организация работы и обслуживания учащихся школы осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда

и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.5 Общеобразовательная организация несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.6 Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой используются как 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 и работников школы в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2 Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников МБОУ СОШ №3;
- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культурного самосознания.

2.3 Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

2.4 Для достижения цели столовая школы осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов, полдников;
- производство выпечки изделий из теста;

## **3. Трудовые отношения**

3.1 Руководство школьной столовой осуществляет заведующий производством, принимаемый на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г №610Н. Под руководством заведующего производством

выполняют свои обязанности повара и кухонные работники. Директор школы осуществляют контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

3.2 Управление столовой, как структурным подразделением школы, осуществляется в соответствии с уставом школы, осуществляющей образовательную деятельность.

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

3.4 Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав школы, осуществляющей образовательную деятельность, иные локальные и нормативные акты.

3.5 К работе на пищеблоке и в зале столовой допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

3.6 К работе в общеобразовательной организации не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергшиеся уголовному за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

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

#### **4. Характеристика помещений и оборудования столовой**

4.1 Школьная столовая является внутренним структурным подразделением общеобразовательной организации.

4.2 Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала и пищеблока (варочного цеха, моечного помещения, холодного цеха,

овощного цеха, производственных помещений), склада продуктов, бытовой комнаты.

4.3 Штат столовой – 11 человек.

4.4 Время работы столовой с 8.00 до 16.30 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4.5 столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.

4.6 По характеру организации производства школьная столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников школы, осуществляющей образовательную деятельность.

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

4.8 Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

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

4.10 Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием и стулья).

4.11 Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающих условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

4.12 Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.13 Внутренняя отделка производственных и бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку моющими и дезинфицирующими средствами.

4.14 Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению продукции пищеблока школьной столовой используются отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, средства упаковки и кухонная посуда.

4.15 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах.

4.16 Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания.

4.17 Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

4.18 Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы.

4.19 В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

## **5. Требования к персоналу столовой**

5.1 Ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

5.2 Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

5.3 Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников в этот день.

5.4 Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

5.5 Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения продукции, работники столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви<sup>4</sup>
- снимать рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом после посещения туалета;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

## **6. Требования к приготовленной пище**

6.1 Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается<sup>6</sup>

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которых не входит указанные виды деятельности.

6.2 Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6.3 Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов после приготовления.

## **7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой**

7.1 Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

7.2 Для уборки помещений пищеблока выделяется отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенном

месте. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

7.3 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

7.4 Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

7.5 в конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

7.6 Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала школы.

7.7 Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

7.8 Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

## **8. Организация производственной деятельности столовой**

8.1 Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором школы.

8.2 Закупка продуктов осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными общеобразовательной организацией на основании лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

8.3 Ежедневное меню утверждается директором школы, осуществляющей образовательную деятельность, составляется заведующим производством на базе основного меню. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептов.

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

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

8.6 Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

8.7 Приказом директора до 1 сентября сроком на один год создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

8.8 Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

8.9 В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: заведующий производством, лицо ответственное за организацию питания, представитель родительского комитета, медицинский работник. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе и приказом директора общеобразовательной организации.

8.10 Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

- цвет, внешний вид, консистенция, запах и вкус;
- холодные закуски: в овощных салатах степень свежести, консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
- супы: вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; цвет и прозрачность бульона; консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
- овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;
- блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность; цвет и вкус для каждого вида круп;



- блюда из рыбы: определяется вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;
- блюда из мяса: запах и вкус-специфичные для мяса, сочное, эластичное и мягкое;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;

8.11 При оценке внешнего вида блюд определяется цвет, форма, структура, эластичность, прозрачность.

8.12 Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данному блюду или являющимися посторонними; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню. Запрещаются блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подогрели.

## 9. Организация обслуживания обучающихся

9.1 Питание обучающихся школы организуется в течении всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

9.2 В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания.

9.3 Время получения горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательной организации, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания.

9.3 Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. По окончании месяца он подает отчет о фактическом получении питания.

9.4 Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения о количестве обучающихся, присутствующих в школе, заведующему производством.

9.5 Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организовано, по классам, под наблюдением классного руководителя.

## 10. Ответственность

10.1 Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обучающимися, их родителями (законными представителями) за

организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом школы.

10.2 Заведующий производством является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией.

## **11. Контроль деятельности столовой**

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

11.2 Контроль качества питания по органолептическим показателям до приема ее обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не менее 3-х человек.

11.3 Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор общеобразовательной организации. Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Совета школы.

11.4 Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

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

11.6 Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет заведующий производством школьной столовой и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

11.7 Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты осуществляет завхоз.

11.8 Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители.

11.9 Ежедневное меню размещать в виде электронной таблицы в формате XLSX в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации (письмо Минпросвещения России от 17.05.2021 № ГД-1158/01 «О размещении меню»).

## **12. Правила поведения в столовой**

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

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

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

12.4 Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

12.5 Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

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

12.7 Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

12.8 Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

## **13. Заключительные положения**

13.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Совете школы и утверждается приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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

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