

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» Д. ДЕНИСОВКА
«ПОДУВ ТÓДМЛУНЪЯС СЕТАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОЙ БЮДЖЕТНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ВЕЛÓДАНІН
ДЕНИСОВКА ГРЕЗД**

Согласовано
Советом школы

Принято
на заседании
педагогического совета
Протокол №5 от 28.11.2022

Утверждаю
И.о.директора школы
_____ Т.Н.Терентьева
Приказ №435 от 29.11.2022г.

Протокол №1 от 28.11.2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О столовой МБОУ «ООШ» д.Денисовка

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о столовой МБОУ «ООШ» д.Денисовка (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции от 25 июля 2022 года);
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №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»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Уставом Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа» д.Денисовка (утверждён решением Управления образования АМО ГО «Усинск» от 24 марта 2021 года №15, с дополнениями от 12 ноября 2021 года №21);
- Программой производственного контроля с применением принципов ХАССП МБОУ «ООШ» д. Денисовка (утверждённой приказом по школе от 24 апреля 2021 года №160) и других нормативных правовых актов Российской Федерации, регламентирующих деятельность образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Данное Положение регламентирует основную деятельность столовой МБОУ «ООШ» д.Денисовка (далее – Школа), осуществляющей образовательную деятельность, и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой Школы (далее – школьная столовая), своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.3. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе Школы. Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании организации.

1.4. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.5. Школа несёт ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

1.6. Для школьной столовой создаётся необходимая материальная база, в этих целях Школой используются как утверждённые бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляется проверка её 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 Школы;
- 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 школьная столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов;
- производство выпечки изделий из теста;
- организация мероприятий и обслуживание школьных праздников.

3. Трудовые отношения

3.1. Директор школы осуществляет контроль деятельности школьной столовой и несёт ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности школьной столовой.

3.2. Управление школьной столовой, как структурным подразделением Школы, осуществляется в соответствии с Уставом Школы.

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

3.4. Работники школьной столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав Школы, иные локальные и нормативные акты.

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

3.6. К работе в Школе не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) 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 Школы.
- 4.2. Школьная столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 46 посадочных мест и пищеблока (варочного цеха, моечного помещения, производственных помещений), склада продуктов.
- 4.3. Штат школьной столовой – 4 человека.
- 4.4. Время работы школьной столовой с 8.00. до 15.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.
- 4.5. Школьная столовая предоставляет завтраки, обеды.
- 4.6. По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников Школы.
- 4.7. В зале функционирует система предварительного выставления блюд на столах.
- 4.8. Школьная столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.
- 4.9. Обеденный зал школьной столовой оборудован стандартной мебелью упрощённой конструкции (столы с гигиеническим покрытием и лавки).
- 4.10. Пищеблок школьной столовой оснащён техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.
- 4.11. Школьная столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 4.12. Внутренняя отделка производственных помещений школьной столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 4.13. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- 4.14. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).
- 4.15. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 4.16. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 4.17. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 4.18. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (образцы приведены в Приложениях 5,6 к Программе производственного контроля с применением принципов ХАССП МБОУ «ООШ» д. Денисовка (далее – Программа)).

4.19. В помещениях пищеблока и обеденного зала не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

4.20. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Требования к персоналу школьной столовой

5.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в Школе (из состава комиссии по контролю за организацией и качеством питания или комиссии по бракеражу готовой продукции), 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. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (образец приведён в Приложении 24 к Программе). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

5.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или директору Школы;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, 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:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- 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 которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях (образцы приведены в Приложениях 5,6 к Программе).

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

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

6.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

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

7.2. Для уборки помещений пищеблока, обеденного зала должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведённых местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

7.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

7.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

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

7.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

7.7. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.8. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока школьной столовой.

7.9. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала Школы (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала Школы, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведённых местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.11. Ёмкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на ёмкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

7.12. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

7.13. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипячёной воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчёта количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных

промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

7.14. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

7.15. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры

непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется Школой в произвольной форме.

8. Организация производственной деятельности школьной 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, утверждённым директором Школы.

8.2. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключёнными Школой на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

8.3. Ежедневное меню утверждается директором Школы, составляется кладовщиком Школы на базе основного (регулярного) меню, утверждённого директором Школы. 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 Школы в начале учебного года на один учебный год создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек в каждой из комиссий, в обязанности которых входит контроль качества готовой пищи до приёма её детьми и ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции (образец Журнала в приложении 9 к Программе).

8.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8.9. В составы комиссий по контролю за организацией и качеством питания, по бракеражу готовой продукции могут входить: директор Школы, заместитель директора по УВР, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник (при наличии), представитель родительской общественности (по согласованию). Деятельность комиссий регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «ООШ» д.Денисовка, Положением о комиссии по бракеражу готовой продукции в МБОУ «ООШ» д.Денисовка и приказом директора Школы.

8.10. В случае выявления в Школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы – Центр гигиены и эпидемиологии Филиал ФБУЗ в г.Усинске.

8.11. Перед подачей проводится органолептическая оценка блюд.

8.11.1. 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: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;

- мучные изделия: тесто несолёное - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами – эластичная, рыхлая;

8.11.2. 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.

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

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

8.11.5. 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.

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

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

9. Организация обслуживания обучающихся и работников Школы

9.1. Питание обучающихся и работников Школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

9.2. В каникулярное и летнее время горячее питание получают учащиеся, посещающие лагерь с дневным пребыванием детей и лагерь труда и отдыха в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы Школы, графика, утверждённого директором Школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.4. К началу нового учебного года директором Школы издаётся приказ о назначении лица, ответственного за питание в Школе. Ответственное лицо обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием, осуществляет учёт питающихся детей платно, а также учёт питающихся детей льготной категории, и детей, получающих питание по индивидуальному меню в Табелях получения питания учащимися и ежемесячно оформляет отчёты по питанию (в бухгалтерию Школы, в экономический отдел Управления образования, в ГБУ РК «ЦСЗН г.Усинска»).

9.5. Организация обслуживания обучающихся и сотрудников Школы осуществляется путём предварительного накрытия столов работниками школьной столовой.

9.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на перемене в соответствии с режимом учебных занятий.

9.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся и работников в МБОУ «ООШ» д. Денисовка, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя, воспитателя ГПД или другого сотрудника Школы.

10. Ответственность

10.1. Директор Школы несёт 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 Школы, а также:

- за учёт и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;
- за своевременное заключение договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение школьной столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарём и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников школьной столовой;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров.

10.2. Кладовщик Школы является материально-ответственным лицом и несёт ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- за финансово-хозяйственную деятельность школьной столовой;
- за своевременное оформление документации и отчётности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического

оборудования и кухонного инвентаря;

- за ведение еженедельного товарного отчёта;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке и зала столовой.

10.3. Повар несёт 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 соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;

• за отпуск питания в соответствии с графиком;

• за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;

- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке и зала столовой.

10.4. Лицо, ответственное за организацию питания, несёт ответственность:

- за правильное формирование отчётов по питанию в бухгалтерию Школы, в экономический отдел Управления образования, в ГБУ РК «ЦСЗН г.Усинска».

• учёт фактической посещаемости учащимися школьной столовой;

• охват обучающихся питанием;

• учёт питающихся детей платно и учёт питающихся детей льготной категории, а также детей, получающих питание по индивидуальному меню в Табелях получения питания учащимися; отчёты по питанию (в бухгалтерию Школы, в экономический отдел Управления образования, в ГБУ РК «ЦСЗН г.Усинска»).

10.4. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несёт социальный педагог по приказу, утверждённому директором Школы.

11. Контроль деятельности школьной столовой

11.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием школьной столовой осуществляет Центр гигиены и эпидемиологии Филиал ФБУЗ в г.Усинске.

11.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, Комиссии по бракеражу готовой продукции, утверждаемая Директором Школы на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник (при наличии).

11.3. Контроль устранения предписаний по организации питания осуществляет директор Школы. Директор Школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Совета школы.

11.4. Контроль соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом школьной столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет директор Школы.

11.5. Контроль условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения технологии и качества приготовления пищи, режима и качества питания обучающихся осуществляют Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, Комиссия по бракеражу готовой продукции, Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся.

11.6. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в Школе.

11.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заведующий хозяйством.

11.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, воспитатели ГПД.

11.9. Контроль исполнения муниципального контракта на поставку продуктов питания, за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся, осуществляет Управление образования АМО ГО «Усинск».

12. Правила поведения в школьной 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. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

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. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.

12.9. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

13.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

- Настоящее Положение о столовой МБОУ «ООШ» д.Денисовка;
- Положение об организации питания обучающихся и работников в МБОУ «ООШ» д.Денисовка;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МБОУ «ООШ» д.Денисовка;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
- Положение о комиссии по бракеражу готовой продукции;
- Положение об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся;
- заявления от родителей (законных представителей) на организацию платного питания, Реестр малоимущих (на каждый месяц получения льготного питания, предоставленный ГБУ РК «ЦСЗН г.Усинска») и другая документация, определяющая категорию питания обучающихся;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- договоры на поставку продуктов питания;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- информация об изготовителе и услугах;
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Табеля получения питания учащимися (всех категорий питания).
- Отчёты по питанию (по запрашиваемым формам)
- Журналы, относящиеся к питанию в Школе, указанные в Программе.
- Журнал учета калорийности (расчёт и оценка использованного на одного ребёнка)

среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчёт энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно).

13.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся Школы;
- Об организации лечебного и диетического питания детей (при необходимости);
- Об организации горячего питания обучающихся;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;
- О назначении ответственного лица за организацию питания обучающихся.

13.3. Книга отзывов и предложений.

13.4. Прочие документы, регламентирующие организацию и контроль питания в Школе.

14. Заключительные положения

Настоящее Положение действует до принятия нового или других нормативных документов, которые являются основанием для внесения изменений и дополнений в данное Положение.