

Педсовет протокол №1 от 30.08.2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка»
Новоорского района Оренбургской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее

Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановления Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Постановление от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 », Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Санитарные правила СанПин 2.3/2.4.3590-20, вступившими в силу с 1 января 2021 года, Уставом МОУ «ООШ с. Чапаевка» ;

1.2. Настоящее Положение определяет структуру и порядок управления столовой в МОУ «ООШ с. Чапаевка» (далее – школа), служит правовой и организационно-методической основой её формирования и организации деятельности.

1.3. Столовая является структурным подразделением МОУ «ООШ с. Чапаевка» и призвано обеспечивать обучающихся школы горячим питанием с соблюдением санитарно-эпидемиологических, гигиенических и иных требований федерального законодательства. Столовая подчиняется директору школы.

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

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

1.6. Школьная столовая предназначена для организации питания обучающихся в соответствии с графиком работы школы согласно школьному расписанию и графику питания, утвержденному директором школы.

1.6. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами 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.

Основные задачи

2.1. Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и соблюдение работниками санитарных требований и правил личной гигиены;
- своевременное приобретение, согласно спецификации и заявки, необходимых продуктов питания, осуществление контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок.
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся

3.1. Директор школы :

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Управляющего совета .

3.2. Ответственный за организацию питания :

- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
 - обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученного обучающимися питания;
 - вносит предложения по улучшению организации питания;
- координирует и контролирует работу столовой.

3.3. Медицинские работники (по согласованию) :

- контролируют работу согласно Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", особенности организации общественного питания детей в общеобразовательных учреждениях;
- утверждают список обучающихся не переносящих молоко, продукты питания и имеющие аллергические реакции на лекарственные средства;
- снимают пробы на качество приготовляемой пищи.

3.4. Повар школьной столовой :

- выполняет на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания;
- рассчитывает необходимое количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- составляет меню;
- составляет на основе заявок расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий.
- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- 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 ответственным за организацию питания обучающихся разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца.

3.5. Классные руководители :

- ежедневно предоставляют директору сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- ставят детей на питание и ведут табель питания;
- 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.

3.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе, 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.

3.7. Обучающиеся:

- имеют право получать питание согласно утверждённому меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.

4. Права и ответственность работников столовой

4.1. Работники школьной столовой несут ответственность за:

- качество приготовления пищи;
- соблюдение санитарных норм и правил;
- выполнение правил внутреннего трудового распорядка;
- соблюдение необходимых условий охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности;
- сохранность, размещение и хранение оборудования;
- соблюдение режима работы в соответствии с утвержденным графиком.
- своевременность прохождения медицинского осмотра и санитарно-гигиенической подготовки.

4.2. Работники школьной столовой имеют право:

- запрашивать от администрации школы моющие средства, спецодежду, инвентарь и их своевременное списание;
- выносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению условий труда;
- знакомиться с документами, определяющими права и обязанности работника по занимаемой должности;
- повышать квалификацию.

5. Заключительные предложения

5.1. 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.
- На школьном сайте выставлена нормативная документация по организации питания, примерное меню в разделе «Организация питания в образовательной организации».