

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 33»
Артемовского городского округа**

ПРИНЯТЫ
Педагогическим советом
МБОУ СОШ № 33
(Протокол № от 25.08.2022г.)



ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 33» Артемовского городского округа (МБОУ СОШ № 33) (далее - Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального, общего и среднего образования».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания в учреждении.

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

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

2. Цели 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 общеобразовательной организации;
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. Организационные принципы

3.1. Способ организации питания

3.1.1 МБОУ СОШ № 33 заключает контракт с исполнителем - победителем электронного открытого аукциона (конкурса) на услугу по организацию питания учащихся, согласно Федеральному закону № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в соответствии с Техническим заданием к контракту, являющимся неотъемлемой частью контракта, с условиями и в сроки, предусмотренные контрактом, а «Заказчик» обеспечивает оплату оказанных услуг на условиях и в сроки, предусмотренные контрактом.

3.1.2 МБОУ СОШ № 33 на основании Распоряжения администрации Артемовского городского округа передает в безвозмездное пользование нежилое помещение школьной столовой площадью 60,3 кв. метра, расположенное на 1-м этаже 2-этажного здания МБОУ СОШ № 33 по адресу: г. Артем, Севастопольская, 27 исполнителю контракта, предназначенное для организации питания учащихся МБОУ СОШ № 33, в состоянии, пригодном для использования его по назначению.

3.1.3 Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, которое передается по договору исполнителю.

3.1.4 Исполнитель оказывает услуги собственными силами, своими средствами: столовой посудой, моющими и дезинфицирующими средствами в количестве необходимом для организации и проведения питания согласно требованиям контракта; обеспечить сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, уборку и мытье посуды.

3.1.5. В соответствии с контрактом Питание обучающихся осуществляется квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

3.1.6 Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные из числа заместителей, педагогов школы.

3.1.7. По вопросам контроля за качеством питания школа взаимодействует с группой общественного (родительского) контроля.

3.1.8. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

3.2. Режим организации питания

3.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

3.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни, пять дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно.

3.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на

специальный график.

3.3. Условия организации питания

3.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием и мебелью, переданное по акту приема-передачи к договору о безвозмездном пользовании.

3.3.2. Исполнитель обязан в течение 3 (трех) рабочих дней после заключения контракта разрабатывать, утвердить и согласовывать с Заказчиком Меню на период не менее двух недель (десятидневное циклическое меню) для каждой возрастной группы детей, которое должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методических рекомендаций № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г

3.3.3. Ежедневное меню утверждается директором учреждения, осуществляющей образовательную деятельность, составляется исполнителем на базе основного (10-и дневного) меню, утвержденного директором школы и организатором питания. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

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

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

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

3.3.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в организации, осуществляющей образовательную деятельность, 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.

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

3.3.9. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: директор, заместители директора, лицо, ответственное за организацию питания, учителя, представитель родительского комитета. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе и приказом директора общеобразовательной организации.

3.3.10. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

3.4. Органолептическая оценка блюд

3.4.1. 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; для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрустящее.

3.4.2. 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.

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

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

3.4.5. 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.

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

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

3.5. Требования к приготовленной пище

3.5.1. 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.

3.5.2. 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 на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

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

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

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

3.6. Документация

3.6.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

- настоящее Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- заявки на питание;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);

- калькуляция цен на блюда по меню;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- информация о поставщиках;
- 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.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Гигиенический журнал (сотрудники (приложение № 1 с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Приказ «Об утверждении режима питания»;
- Приказ «О контроле за организацией питания»;

4. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

4.1. 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.

4.2. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

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

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

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

4.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

4.7. 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.

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

4.9. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательной организации, 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 отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.10. Емкости 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 емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

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

5.Порядок предоставления питания обучающимся

5.1.Предоставление горячего питания

5.1.Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

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

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

5.3.В учреждении, приказом директора школы из числа административных работников назначается лицо, ответственное за организацию питания учащихся начальной школы и детей льготных категорий.

5.4.Ежедневный учет детей, получающих питание, ведут классные руководители.

5.5.По окончании месяца классные руководители предоставляют табеля по питанию ответственному лицу для составления сводного отчета по питанию. Ежемесячно сводный отчет ответственного за питание предоставляется главному бухгалтеру о фактическом получении питания.

5.6.Классные руководители ежедневно до уроков подают повару сведения (заполняется заявка) о количестве обучающихся, присутствующих в школе

5.7.Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора, о предоставлении льготы, с предоставлением подтверждающих документов.

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

5.9.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 ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов; за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися.

5.10.Ответственность за определение контингента обучающихся, подлежащих льготной категории, несет классный руководитель по приказу, утвержденному директором школы.

5.11.Всем обучающимся 1-4-х классов предоставляется ежедневное горячее одноразовое питание учащихся и один раз в день, в период учебного процесса бесплатным молоком: стерилизованным или ультра/пастеризованным, жирностью не менее 2,5%, или кисломолочным продуктом, объемом не менее 200 мл. на 1 учащегося;

5.1.2. Для учащихся 5-11 классов льготной категории предоставляется ежедневное горячее одноразовое питание учащихся и один раз в день, в период учебного процесса (списки льготной категории формируются ежемесячно)

5.1.3.Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов по образовательным программам начального основного и среднего общего образования предоставляется ежедневное горячее двухразовое питание, для данной категории детей 1-4-х классов один раз в день, в период учебного процесса бесплатным молоком:

стерилизованным или ультра/пастеризованным, жирностью не менее 2,5%, или кисломолочным продуктом, объемом не менее 200 мл. на 1 учащегося;

5.1.4. Прием пищи осуществляется на переменах в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

5.1.5. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями не позднее 08.30 часов.

5.1.7. Ежедневное меню вывешивается в обеденном зале и размещается на официальном школьном сайте в специальном разделе. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

5.2. Правила поведения в школьной столовой

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

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

5.2.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

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

5.2.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

5.2.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

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

5.2.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

5.2.9. При приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к обучающимся начальных классов.

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

5.2.11. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы, осуществляющей образовательную деятельность.

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

1.2. Положение принимается на неопределенный срок. В случае изменения и дополнения Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.