Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №15 имени Александра Александровича Салько станицы Бузиновской муниципального образования Выселковский район

«Утверждаю» Протокол педагогического совета №1 от 31 августа 2023 года

<u>Локально-правовой акт</u> Положение к Уставу МБОУ СОШ№15 ст.Бузиновской

И.О.директора школы: М.И.Евсин

ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой

1. Общие положения

- **1.1.** Положение о школьной столовой (далее Положение) является локальным актом МБОУ СОШ №15 ст.Бузиновской (далее школа).
- 1.2. Положение разработано в соответствии с:
 - ✓ Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - ✓ Санитарными правилами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- **1.3.** Положение разработано с целью создания благоприятных условий для жизнедеятельности организма обучающихся в процессе обучения и внеурочной деятельности.
- **1.4.** Школьная столовая муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №15 имени А.А.Салько станицы Бузиновсккой(далее школа), предназначена для организации питания обучающихся ОУ.
- 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. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы.
- **1.7.** Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.
- 1.8. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами организации общественного методическими материалами ПО питания, санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами безопасной требованиями, жизнедеятельности противопожарными организационно-распорядительными документами органов управления

образованием, Уставом школы и настоящим Положением.

2. Основные задачи

Основными задачами школьной столовой являются:

- **2.1.** Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- **2.2.** Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- **2.3.** Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется работниками школьного пищеблока самостоятельно.

3.2. 3.2.

Для обучающихся школы предусматривается режим организации Питания в соответствии с утвержденным Графиком питания: завтрак, обед.

- **3.3.** Обеспечение обучающихся, имеющих статус OB3 и ребенка-инвалида горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).
- **3.4.** Обеспечение обучающихся 1-4 классов горячим питанием производится на бесплатной (завтрак) и на платной основе (обед).
- **3.5.** Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.
- **3.6.** Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания работник ОО. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.
- **3.7.** Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.
- **3.8.** Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в ЦБ.
- **3.9.** Контроль посещения столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (завтраков, обедов) возлагается на классных руководителей.
- **3.10.** Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.
- **3.11.** Классные руководители ежедневно подают сведения о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу) шефповару.
- 3.12. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в

полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы, 6 дней- с понедельника по субботу для обучающихся 9 класса. 3.13. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.

- **3.14.** Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при приеме пищи.
- 3.15. Питание обучающихся производится на основе примерного цикличного десятидневного и двенадцатидневного меню. Ежедневно, на основе примерного цикличного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утверждённое меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи c низкой температурой воздуха В зимнее время т.д.). И
- **3.16.** Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать актуальным и действующим Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

4. Порядок осуществления контроля организации питания

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Бракераж осуществляется ежедневно.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарногигиенических правил осуществляет общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питанияобучающихся

5.1. Директор школы:

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

5.2. Ответственный за организацию питания обучающихся:

- ✓ координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организациипитания;
- ✓ формирует сводные списки для предоставления отчетов по питанию;
- ✓ обеспечивает учёт охвата всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов;
- ✓ координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- ✓ вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители:

- 5.3.1. ежедневно предоставляют в столовую сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- 5.3.2. 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;
- 5.3.3. вносят предложения по улучшению организации питания.
- 5.3.4. Ежемесячно сдают табеля учета питания шеф-повару для передачи в ЦБ.

6. Родители (законные представители) обучающихся:

- ✓ обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, 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;
- ✓ вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

7. Обучающиеся:

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