

Принято
педагогическим советом
протокол № 7
от «8» 02 2019 г.

Согласовано
с Родительским комитетом
протокол № 3
от «9» 02 2019 г.

Утверждаю
Директор МБОУ Кучуковская СОШ
С.В. Сабирзянова
Введено в действие приказом
от 08 августа 2019 года № 020 «Об»

Положение о школьной столовой
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Кучуковская средняя общеобразовательная школа
Агрызского муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность столовой школы, разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением о школьной столовой, Уставом школы, Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 07.03.2018 г, решениями органов управления образования, касающимися организации питания в общеобразовательных учреждениях.

1.3. Деятельность столовой отражается в Уставе школы. Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании учреждения.

1.4. Деятельность столовой школы осуществляется в соответствии с *Положением о школьной столовой*, нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.5. Организация работы и обслуживания участников образовательного процесса осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.6. Общеобразовательное учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.7. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой используются как утвержденные 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 воспитанников в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и воспитанников;
- 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;
- организация мероприятий и обслуживание школьных праздников.

3. Характеристика столовой

3.1. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением школы.

3.2. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения, системой обеспечения холодной и горячей водой.

3.3. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется технологическим режимом.

3.4. Столовая основной школы размещена в здании школы по адресу: с.Н.Кучуково, ул. Тукая, д.2 на 2 этаже и состоит из обеденного зала на 40 посадочных мест и пищеблока: варочного цеха, моечного помещения, склада продуктов.

Столовая начальной школы размещена в здании школы по адресу: с.Варклед Бодья, ул.Советская, д.26 на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 14 посадочных мест и пищеблока: варочного цеха, моечного помещения, склада продуктов.

Столовая дошкольной группы размещена в здании школы по адресу: с.Н.Кучуково, ул. Ленина, д.15 на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 15 посадочных мест и пищеблока: варочного цеха, моечного помещения, склада продуктов.

3.5. Помещения столовой оснащены технологическим, механическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

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

3.7. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, бумажными салфетками.

3.8. По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и воспитанников.

3.9. Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.

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

3.11. Штат столовой – 4 человека.

3.12. Время работы столовой с 7.00 до 14.00 (в школе), с 8.30 до 16.30 (в дош.группе) и в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4. Трудовые отношения

4.1. Руководство школьной столовой осуществляет повар, принимаемый на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации. Под руководством повара выполняют свои обязанности подсобный работник кухни. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

4.2. Управление столовой, как структурным подразделением школы, осуществляется в соответствии с настоящим Положением о школьной столовой и Уставом школы.

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

4.4. Работники столовой школы должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять Устав, утвержденное Положение о столовой школы, иные локальные и нормативные акты.

4.5. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку (санминимум), аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке, имеют прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Работники столовой школы должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую

вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках.

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

5. Права и обязанности работников школьной столовой

5.1. Повар обязан:

- следить за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья;
- контролировать соблюдение технологии приготовления пищи;
- вести необходимую отчетность;
- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
- соблюдать законодательство и приказы по школе.

5.2. Работники школьной столовой обязаны:

— обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для учащихся и воспитанников;

- информировать учащихся и воспитанников о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечивать режим работы в соответствии с графиком работы школьной столовой;
- повышать квалификацию;
- являться на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду (пальто, демисезонное пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в гардеробе;

— коротко стричь ногти, перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду;

— перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательнее, дезинфицировать их;

— в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать руководителя и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

5.3. Работникам школьной столовой запрещается:

— при приготовлении пищи носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;

- принимать пищу на рабочем месте;

- курить на рабочем месте.

5.4. Запрещается использовать:

— фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

— творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);

- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;

- зеленый горошек без термической обработки;

- желе, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

- напитки, морсы без термической обработки, квас; грибы;

- пирожные и торты кремовые;

- жаренные во фритюре пирожки, пончики;

- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

- субпродукты, за исключением печени и сердца;

- гусиные и утиные яйца;

- яйца всех категорий (разрешаются в блюдах с термической обработкой);

- пищу, приготовленную фри;

- ливерную колбасу и колбасные изделия ниже второй категории;

- копченые мясные и рыбные продукты;

- продукты домашнего консервирования

- напитки собственного приготовления, за исключением чая, искусственного кофе и компота;

- остатки пищи любого происхождения;

— продукты, приготовленные из сырья без сертификата качества, животноводческую продукцию без сертификата и ветеринарного свидетельства;

— продукты питания и сырье с истекшим сроком реализации;

— продукты и блюда, качество которых не было оценено бракеражной комиссией.

5.5. Работники столовой школы имеют право:

— защищать свою профессиональную честь и достоинство;

— требовать от директора школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей;

— знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;

— получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;

— представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности;

— на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда и пожарной безопасности, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;

— на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

6. Ответственность

6.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, учащимися, воспитанниками и их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом школы, а также:

— за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;

— за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;

— за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;

— за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;

— за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников школьной столовой.

6.2. Повар является материально-ответственным лицом и несет 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 своевременное оформление документации и отчетности;

— за соблюдение санитарно – гигиенических норм и правил;

— за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;

— 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 школы.

6.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

— за правильное формирование сводных списков учащихся для предоставления питания;

— учёт фактической посещаемости школьниками столовой;

— охват обучающихся питанием;

— за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися блюд;

— за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися завхозу.

6.4. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет замдиректора ВР по приказу, утвержденному директором.

7. Организация производственной деятельности столовой

7.1. Питание обучающихся и воспитанников в школе осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и примерным 12-дневным, 10-дневным меню, согласованным с Роспотребнадзором.

7.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключенными школы на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

7.3. Ежедневное меню утверждается директором, составляется поваром на базе циклического меню, утвержденного директором школы и Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

7.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы потребности учащихся и воспитанников в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

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

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

7.7. Приказом директора до 3 сентября сроком на один год в школе создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала.

7.8. В школе создается (приказом директора) бракеражная комиссия, в состав которой входят дежурный администратор (завхоз), дежурный учитель (воспитатель), повар. Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора.

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

7.11. Правила бракеража.

7. 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: определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
- мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая;
- для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.

7.11.2. 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.

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

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

7.11.5. 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.

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

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

8. Организация обслуживания обучающихся

8.1. Питание учащихся и воспитанников школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

8.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания и спортивно – оздоровительные кружки и секции в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

8.3. Время получения учащимися горячего питания зависит от распорядка работы школы, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

8.4. Приказом директора школы из числа педагогических работников может назначаться лицо, ответственное за организацию питания детей начальной школы, а также лицо, ответственное за организацию питания детей льготных категорий. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. По окончании месяца он представляет отчет главному бухгалтеру о фактическом получении питания.

8.5. Классные руководители ежедневно до уроков подают повару сведения о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

8.6. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление и на имя директора школы о предоставлении льготы.

8.7. Питание учащихся осуществляется в соответствии с положением о школьной столовой и положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, по группам под наблюдением классного руководителя, воспитателя и дежурного учителя.

9. Контроль деятельности столовой

9.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно – гигиеническим состоянием школьной столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

9.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая руководителем школы на 1 год в составе не менее 3-х человек.

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

9.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет завхоз школы.

9.5. Контроль охвата горячим питанием учащихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

9.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности осуществляет повар школьной столовой.

9.7. Контроль условий транспортировки продуктов поставщиками, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой, наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет завхоз.

9.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, воспитатели, а также дежурный педагогический работник в столовой.

9.9. Контроль исполнения муниципального контракта на поставку продуктов питания, за целевым использованием средств, предназначенных на питание учащихся, осуществляет Управление образования.

10. Правила поведения в школьной столовой

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

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

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

10.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

10.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

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

10.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

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

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

10.11. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

11. Документация

11.1. В школьной столовой находится:

- Положение о школьной столовой;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- бракеражный журнал;
- копии меню за 12 дней и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- калькуляция цен на блюда по меню;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- журнал учета сырья и продуктов питания;
- книга отзывов и предложений;
- информация об изготовителе и услугах.

12. Прекращение деятельности

12.1. Деятельность столовой в рамках школы прекращается приказом директора.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, согласовывается профкомом и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

13.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

Пролуменирано, проширувано и
средлено печатно *С* листица)

Директор МБОУ Кузнецкой
СОШ Аргунского района РТ.

С.В. Сайбратова

