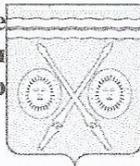


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Урюмская средняя общеобразовательная школа» Тетюшского района Республики Татарстан

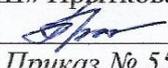


Татарстан Республикасы Тетеш муниципаль районы «Урюм урта гомуми белем биру мектебе» бюджет гомуми белем биру муниципаль учреждениесе

422389, Республика Татарстан, Тетюшский муниципальный район, с. Пролей - Каша, ул. Октябрьская, д.22
тел. (84373) 5-43-40, e-mail:
ОКПО 54444644, ОГРН 1021606556498, ИНН/КПП 1638003075/163801001

422389, Республика Татарстан, Тетюшский муниципальный район, с. Пролей - Каша, ул. Октябрьская, д.22

Принято
на Педагогическом совете
Протокол № 1 от «16» августа 2024 г.

«Утверждаю»
И.о.директора МБОУ «Урюмская СОШ» Пряткова Г.Н.

Приказ № 55 от «16» августа 2024 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой в 2023-2024 учебном году

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Уставом школы.

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ «Урюмская СОШ» предназначенным для организации питания обучающихся.

1.3. Школьная столовая размещается на первом этаже. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.4. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком.

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

1.6. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ:

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

3.2. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания работник. Ответственный за питание обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

3.3. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.

3.4. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на ответственного за питание обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.5. Классные руководители ежедневно подают сведения ответственному за питание обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

3.6. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.7. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.8. В школьной столовой установлен график питания обучающихся.

3.9. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

3.10. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического двенадцатидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического двенадцатидневного 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 с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Председатель бракеражной комиссии - ответственный за

питание обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: ответственный за организацию питания обучающихся, повар школьной столовой, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета). Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Директор школы:

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;

- назначает из числа работников ответственного за организацию питания обучающихся;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

2. Ответственный за организацию питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей,

- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;

- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни; • вносит предложения по улучшению организации питания.

3. Сотрудники школьной столовой:

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся; • информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд; • обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготавливаемой 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 питание обучающихся разрабатывает планово - отчётную и иную документацию установленного образца;

3. Классные руководители: • ежедневно предоставляют ответственному за организацию питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях; • 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.

4. 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.

5. Обучающиеся: • имеют право получать горячее питание согласно утверждённого 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.