

Принято на педагогическом совете Протокол №6 «27» марта 2024 г.

«Утверждаю»  
директор МБОУ «СОШ №13» г. Альметьевска  
\_\_\_\_\_ Г.Н.Азизова  
Введено приказом № 107  
от «01» апреля 2024 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 6DFCFFED96A08E83C6027CDD7C2075D9  
Владелец: Азизова Галсиня Надершановна  
Действителен с 20.02.2024 до 15.05.2025

## Положение о школьной столовой

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 02.07.2021, Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положения об организации работы по охране труда и обеспечению безопасности образовательного процесса.

1.2. Основными задачами организации питания обучающихся в школьной столовой является создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания учащихся регламентируется следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2017г;

- Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" с изменениями и дополнениями от 29 июля 2017г;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20», "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

- методические рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций МР2.4.0179-20, Министерства образования и науки Российской Федерации N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";

1.4. Школа обеспечивает необходимые условия для организации питания.

### II. Организационные принципы питания

2.1. Организация в питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 с изменениями от 02.07.2021 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся.

2.2. Организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся в столовую школы осуществляется поставщиками, оказывающими услуги на договорной основе.

2.3. Школа самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и

периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.4. Директор школы назначает своим приказом ответственного по организации питания учащихся их числа своих заместителей.

2.5. В дни отсутствия обучающегося в школе (по болезни, в связи с участием во внешкольных мероприятиях, смотрах, конкурсах и т.п.), питание не предусматривается.

### **III. Организация питания в школе с учётом санитарно-эпидемиологических требований**

3.1. Столовая МБОУ «СОШ №13» г. Альметьевска работает на продовольственном сырье, а также на полуфабрикатах, которая производит и (или) реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

3.2. Школьная столовая предусматривает объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющее осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

3.3. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещения (школьные столовые) за питание обучающихся соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

3.4. Общественное питание обучающихся школы осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании образовательного учреждения.

3.5. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не менее чем в 6-ти переменах, отдельно по классам, площадь обеденного зала из расчетов не менее 1 кв.м на одно посадочное место.

3.6. Хозяйственные и подсобные помещения размещаются в подвальных и цокольных этажах и обеспечены гидроизоляцией в соответствии с гигиеническими требованиями по содержанию помещений.

3.7. Складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещены в подвальных и цокольных этажах и функционируют при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдений гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарными правилами для организации общественного питания.

### **IV. Организация питания в школе с учётом санитарно-технических требований**

4.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2. Холодная и горячая вода, используется в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, санитарной обработки помещений с учетом соблюдения правил личной гигиены и отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

4.3. Во всех цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной воды через смесители.

4.4. При обеденном зале столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 30 посадочных мест.

4.5. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

### **V. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

5.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.2. Школьная столовая оснащена современным холодильным и технологическим оборудованием.

5.3. Все установленное технологическое и холодильное оборудование находится в ~~исправленном состоянии.~~

изменения в меню и обеспечивают соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно перед началом нового учебного года производится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

5.4. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

5.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря, имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку.

5.7. Школьная столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

5.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

5.9. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

5.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - варенное мясо, «ВР» - варенная рыба, «ВО» - варенные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб» и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - варенные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;

- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.;

5.11. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

5.12. В школьной столовой не используют кухонную и столовую посуды деформированную, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

5.13. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

## **VI. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды**

6.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

6.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания содержаться в порядке чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

6.3. Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Используя специально выделенные сеточки

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

6.4. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды.

6.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

6.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

6.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

6.8. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

6.9. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

6.10. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

6.11. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

6.12. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

6.13. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

6.14. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

6.15. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

6.16. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

6.17. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и

средства с вирулицидным эффектом.

6.18. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

6.19. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

6.20. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

6.21. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

6.22. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

6.23. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

## **VII. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню**

7.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

7.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

7.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

7.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

7.5. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

7.6. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

7.7. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать одноразовое горячее питание (завтрак).

Для детей посещающих группу продлённого дня, организовано 2-х разовое питание.

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

7.8. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены

витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в школе.

7.9. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

7.10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

7.11. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

7.12. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

7.13. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

7.14. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

7.15. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

7.16. Ежедневно в рационах школьных завтраков следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

7.17. Завтрак должен состоять из горячего блюда, напитка, выпечки, хлеба.

7.18. Обед должен включать: суп, второе блюдо, напиток и хлеб.

7.19. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

7.20. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

7.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7.

7.22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

7.23. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

7.24. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

7.25. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

7.26. В течение двух недель (10 - 14 дней) обучающихся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся.

7.27. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

## **VIII. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием**

8.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

8.2. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 10 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

8.3. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

8.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

8.5. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

## **IX. Контроль за организацией питания в школьной столовой**

9.1. Контроль за организацией питания в школьной столовой, финансирование, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся, осуществляют распределители бюджетных средств – муниципальное учреждение «Управление образования Альметьевского муниципального района».

9.2. Контроль за организацией питания обучающихся в школе, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет заведующая производством.

9.3. Детальное регламентирование контрольных функций должностных лиц по организации питания в школьной столовой определено программой производственного контроля школы.

9.4. Функции по осуществлению производственного контроля, а также бракеражной комиссии в столовую возлагается на ответственных должностных лиц на основании приказов директора школы .

9.5 Родительский контроль за организацией горячего питания детей.

9.6. Директор школы по организации школьной столовой:

- назначает ответственного, осуществляющего контроль за посещением столовой учащимися, а также за учетом количества фактически отпущенных бесплатных школьных

- назначает ответственного, осуществляющего контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- осуществляет комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- осуществляет контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременную организацию ремонта технологического и холодильного оборудования;
- Осуществляет контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечивает прохождение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- отслеживает укомплектование достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключает договоры на услуги по организации питания учащихся;
- проводит ежемесячный анализ деятельности школьной столовой.

## **Х. Условия и порядок предоставления льготного питания обучающимся.**

10.1. Обучающиеся с 1-4 классы обеспечиваются бесплатным горячим питанием (основание: пункт 2.1 статьи 37 № 273-ФЗ, постановление Исполнительного комитета Альметьевского муниципального района от 05.12.2023 г. N 7582).

10.2. В целях адресной социальной поддержки детей из социально-незащищенных семей обучающиеся следующих категории:

- дети сироты и дети, находящиеся под опекой;
- дети из малообеспеченных семей, в которых среднедушевой доход на одного члена семьи ниже величины прожиточного уровня, установленного в Республике Татарстан;
- дети из многодетных семей, в которых среднедушевой доход на одного члена семьи ниже величины прожиточного уровня, установленного в Республике Татарстан (основание: постановление Исполнительного комитета Альметьевского муниципального района от 05.12.2023 г. N 7582) обеспечиваются бесплатным горячим питанием.

10.3. Дети инвалиды обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием, дети инвалиды обучающиеся на дому обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием по письменному заявлению родителей в виде сухого пайка (основание: постановление Исполнительного комитета Альметьевского муниципального района от 05.12.2023 г. N 7582).

10.4. Дети с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: постановление Исполнительного комитета Альметьевского муниципального района от 02.06.2021 г. N 780). Детям с ограниченными возможностями здоровья обучающиеся на дому бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни на основании заявления родителей (основание: постановление Исполнительного комитета Альметьевского муниципального района от 11.08.23. N 2763).

10.5. Дети граждан, участвующих (участвовавших) в специальной военной операции обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: постановление Исполнительного комитета Альметьевского муниципального района от 13.11.2023 г. N 5037).

10.6. Для организации питания обучающихся с 5-11 классы предусмотрена дотация из местного бюджета, в соответствии с нормативом сбалансированного питания разница выплачивается за счет родителей обучающихся (основание: постановление Исполнительного комитета Альметьевского муниципального района от 05.12.2023 г. N 7582).





Лист согласования к документу № 08.04 от 08.04.2024  
Инициатор согласования: Азизова Г.Н. Директор  
Согласование инициировано: 08.04.2024 09:30

**Лист согласования**

Тип согласования: **последовательное**

№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Азизова Г.Н.		🔒 Подписано 08.04.2024 - 09:30	-