



**Положение
о школьной столовой МКОУ СОШ № 15**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее - Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, Приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 16 августа 2022 г. № 1903 «Об утверждении методических рекомендаций по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края», уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №11 им. Г.Н. Зеленского (далее - МБОУ СОШ №11).

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МКОУ СОШ № 15, предназначенным для организации питания обучающихся. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МКОУ СОШ № 15 в школьной столовой, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех

участников процесса организации питания: обучающихся МКОУ СОШ № 15, их родителей (законных представителей) и работников МКОУ СОШ № 15.

2. Организационные принципы организации питания.

Модель организации питания

2.1. Общие принципы организации питания в школьной столовой
Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- 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.

2.1.1. Питание обучающихся организуется МКОУ СОШ № 15 в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организации общественного питания. Выбор формы организации питания осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией и согласовывается с ее учредителем.

2.1.1.1. Форма организации питания - с привлечением сторонней организации общественного питания (аутсорсинг) — комбинаты школьного питания, индивидуальные предприниматели ит.п.

Обеспечение обучающихся питанием осуществляется МКОУ СОШ № 15 на базе пищеблока, работающего на сырье в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания обучающихся в соответствии с пп.40 п.63.1 в соответствии с Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 № 223-ФЗ.

С целью организации питания обучающихся МКОУ СОШ № 15 предоставляет в соответствии с заключаемым договором на оказание услуг по организации питания обучающихся во временное пользование муниципальное имущество муниципального образования Усть-Лабинский район, закрепленное за МБОУ СОШ №11 на праве оперативного управления, в соответствии с требованиями статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

Школьно-базовая столовая МКОУ СОШ № 15- это столовая полного

производственного цикла, которая обеспечивает готовой пищей МКОУ СОШ № 15, где располагается пищеблок. Школьная столовая размещается в здании школы, на втором этаже. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения площадью 605 кв. м., в том числе зал для приема пищи площадью 206 кв. м.

Столовая общеобразовательной организации — предприятие общественного питания, изготавливающее и реализующее кулинарные изделия для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций в соответствии с рационами питания по дням недели меню.

Столовая МКОУ СОШ № 15- базовая организация школьного питания (школьно-базовая столовая) осуществляет закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции.

Для реализации принципов здорового питания школьно-базовая столовая МКОУ СОШ № 15 оснащена пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 — 450 человек).

Пароконвектоматы обеспечивают габаритами установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке предусмотрено наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 и 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, имеется наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов - наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. x 75 мл). Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) - наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручкой, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

Производственные помещения пищеблока МКОУ СОШ № 15 оснащены достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и

сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. В случае выхода и строя какого-либо технологического оборудования вносятся изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех (загрузочная зона), горячий цех, холодный цех, мучной цех, цех санитарной обработки яиц, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблока МКОУ СОШ № 15 соответствует изложенному в Таблице №5 Методических рекомендаций по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края.

Пищеблок МКОУ СОШ № 15 осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно. Столовая расположена на 1 этаже. Перед обеденным залом столовой оборудована зона, где расположены умывальники с подачей горячей и холодной воды.

2.1.1.1.1. Обслуживание обучающихся в помещении школьно-базовой столовой осуществляется работниками, осуществляющими услугу по организации питания в соответствии с договором на оказание услуги по организации питания обучающихся, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. В соответствии с договором по организации питания, исполнитель договора укомплектовывает пищеблок необходимыми кадрами соответствующей квалификации, обеспечивает персонал, непосредственно оказывающий услуги, спецодеждой. Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских

профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, управлением образование муниципального образования Усть-Лабинский район, территориальным органом Роспотребнадзора - Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.368521 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы МКОУ СОШ № 15 - пять дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания МКОУ СОШ № 15, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора МКОУ СОШ № 15.

2.3. Условия организации питания в школьной столовой

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

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

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется исполнителем договора в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания обучающихся. Также исполнитель договора осуществляет приготовление горячего питания обучающихся в ассортименте и

объеме в соответствии с основным (организованным) меню, включающего горячее питание, разработанного на период двух недель и в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация МКОУ СОШ № 15 совместно с классными руководителями, заместителем директора, курирующим организацию горячего питания обучающихся, ответственным за организацию питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания, обновляет страницу сайта МКОУ СОШ № 15 по организации питания обучающихся;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в управление образованием муниципального образования Усть-Лабинский район сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

2.4.2. Школьно-базовая столовая МКОУ СОШ № 15 для использования лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, передвигающимися на креслах-колясках, специально не приспособлена, не предоставляется отдельное помещение для принятия пищи, вход не оборудован поручнями и направляющими полосами, проемы дверей не расширены.