

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 9
от 30.08.2022 № 01-06/226.1

**Положение
о школьной столовой МБОУ СОШ №9**

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 2.3/2.4.3590-20 «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 средняя общеобразовательная школа № 9 имени «Отличника народного просвещения» Тимова Мурата Моссовича аула Урупского муниципального образования Успенский район (далее – МБОУ СОШ №9).

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ СОШ №9, предназначенным для организации питания обучающихся. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МБОУ СОШ №9 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 МБОУ СОШ №9, их родителей (законных представителей) и работников МБОУ СОШ №9.

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 МБОУ СОШ №9 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.

Школьно-базовая столовая МБОУ СОШ №9 - это столовая полного производственного цикла, которая обеспечивает готовой пищей учащихся МБОУ СОШ №9. Школьная столовая размещается в здании школы, на первом этаже. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения, в том числе зал для приема пищи.

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

Для реализации принципов здорового питания столовая МБОУ СОШ №9 оснащена пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех 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, 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 МБОУ СОШ №9 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.

Пищеблок МБОУ СОШ №9 осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно. Столовая расположена на 1 этаже. В обеденном зале столовой оборудована зона, где расположены умывальники с подачей горячей и холодной воды.

2.1.1.1.1. Обслуживание обучающихся в помещении 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.

2.1.2. Питание обучающихся организуется 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 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 МБОУ СОШ №9 - шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

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 согласно договорам на поставку продуктов питания. Приготовление горячего питания обучающихся осуществляется 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 МБОУ СОШ №9 совместно с классными руководителями, заместителем директора, ответственным за организацию горячего питания обучающихся:

- 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 МБОУ СОШ №9 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 администрацию муниципального образования Успенский район сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

2.4.2. Столовая МБОУ СОШ №9 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.