

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
МБОУ СОШ № 8
им. П.Н. Стратиенко
ст. Новопластуновской
протокол № 2 от 02 ноября 2022г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №8
им. П.Н. Стратиенко
ст. Новопластуновской
П.Н. Г.Ю. Наумова
02 ноября 2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 8
им. П.Н. Стратиенко ст. Новопластуновской**

1. Общие положения

1.1. Положение «О школьной столовой» (далее Положение) является локальным нормативным актом МБОУ СОШ № 8, определяющим порядок организации работы школьной столовой данного ОУ.

1.2. Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 №273 «Об образовании в Российской Федерации»; Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также на основании Устава школы.

1.3. Данное Положение регламентирует основную деятельность школьной столовой и разработано в целях организации бесперебойной работы школьной столовой, своевременной раздачи качественной и безопасной пищи, обеспечения права обучающихся на организацию питания.

1.4. Организация работы и обслуживания обучающихся осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.5. ОУ несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. Цель и задачи школьной столовой

2.1. *Целью деятельности школьного буфета* является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года.

2.2. Основными задачами школьного буфета являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся ОУ;
- 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.

3. Характеристика помещений и оборудования школьной столовой

- 3.1. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением ОУ.
- 3.2. Школьная столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из одного обеденного зала на 144 посадочных мест.
- 3.3. Штат школьной столовой – 3 человека (сотрудники ООО «Дары природы Павловского районного потребительского общества»).
- 3.4. Время работы школьной столовой с 8.10. до 12.20 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.
- 3.5. Школьная столовая предоставляет завтраки, обеды (ОВЗ, инвалиды).
- 3.6. Школьная столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.
- 3.7. Для готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой используются производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.
- 3.8. В помещениях регулярно проводится обработка против насекомых и грызунов.

4. Требования к персоналу столовой

4.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в ОУ (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе.

4.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями

у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания.

5. Требования к готовой продукции

5.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

6.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

6.2. Для уборки помещений школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

6.3. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов.

6.4. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

6.5. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.6. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала ОУ (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

6.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала ОУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

6.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки емкости со средством).

7. Организация деятельности школьной столовой

7.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

7.2. Закупка готовой продукции для буфета осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными ОУ на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

7.3. Ежедневное меню утверждается директором ОУ, осуществляющей образовательную деятельность, составляется на базе основного (циклического 12-дневного) меню, утвержденного директором школы и поставщиком готовой пищевой продукции.

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

7.5. Приказом директора на начало учебного года на один год в ОУ, создается комиссия по бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции согласно Положения о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 8

7.6. В состав комиссии по бракеражу готовой продукции могут входить: директор, заместитель директора, работник столовой, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник. Деятельность комиссии регламентируется приказом директора ОУ.

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

7.8. Накрытие столов осуществляет штатный работник МБОУ СОШ № 8.

8. Органолептическая оценка блюд.

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;

-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;

-напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;

-мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая.

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.

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

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

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.

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

9. Организация обслуживания обучающихся

9.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

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

9.3. В ОУ, приказом директора школы из числа педагогических работников может назначаться лицо, ответственное за организацию питания детей. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет классный руководитель. По окончании месяца он представляет отчет в бухгалтерию о фактическом получении питания.

9.4. Классные руководители в предыдущий день подают заявку,

ежедневно до уроков подают сведения о количестве обучающихся, присутствующих в ОУ.

9.5. Питание обучающихся осуществляется организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя.

10. Ответственность

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

- за учет и контроль поступивших бюджетных средств;
- за своевременное заключение договоров на поставку готовой пищевой продукции;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в буфете, обеспечение буфета кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников буфета.

9.2. Старший повар является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за сроки реализуемой продукции;
- за своевременное оформление документации;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, кухонного инвентаря;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм в буфете ОУ.

9.3. Классные руководители несут ответственность:

- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- учёт фактической посещаемости школьниками буфета;
- за своевременную сдачу табеля посещаемости буфета обучающимися.
- за составление финансовой отчетности

10. Контроль

Контроль организации горячего осуществляется директором школы, ответственным за организацию питания ежедневно и постоянно, бракеражной комиссией, действующей на основании Положения о бракеражной комиссии, общественным Советом по питанию, действующим на основании Положения о Совете по питанию - не реже одного раза в месяц.