

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа № 6 имени Федора Ивановича Ярового  
станции Новолеушковской

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПК  
\_\_\_\_\_ Е.Ю Гаврилец

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
\_\_\_\_\_ И.А. Овдиенко

от «09» января 2023 года

«09» января 2023 года

## ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой МАОУ СОШ № 6 им.Ф.И. Ярового

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы.

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МАОУ СОШ № 6 им.Ф.И. Ярового , предназначенным для организации питания обучающихся.

1.3. Школьная столовая размещается в отдельном здании школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.4. Работники столовой не входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей организатором питания ООО Дары природы Павловское райпо.

1.5. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.6. 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.

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

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

2.1 Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся школы в течение учебного года.

2.2 Основными задачами школьной столовой являются:

2.3 своевременное обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся ;

-формирование здорового образа жизни;

-удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

-оптимальный режим питания.

## **3. ТРУДОВЫЕ ОТНОШЕНИЯ**

3.1 руководство школьной столовой осуществляет шеф-повар, принимаемый на должность организатором питания (ООО Дары природы Павловское райпо) в соответствии с трудовым законодательством РФ, профессиональным стандартом «Повар», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г № 113н. Под руководством заведующего производством (шеф-повара) выполняют свои обязанности повара и кухонные работники. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой .

3.2 Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству РФ.

3.3 Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять

Устав школы, осуществляющей образовательную деятельность, иные локальные и нормативные акты.

3.4 К работе на пищеблоке и в зале допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации, а также имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

#### **4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ СТОЛОВОЙ**

4.1 Школьная столовая является структурным подразделением общеобразовательной организации.

4.2. Столовая размещена в отдельном здании и состоит из 200 посадочных мест и пищеблока (варочного цеха, моечного помещения и производственных помещений) склада продуктов.

4.3 Время работы столовой с 8.00 до 15.00 в течение всего учебного года , исключая дни каникул и праздничные дни.

4.4 Столовая предоставляет завтраки и обеды для обучающихся образовательной организации .

4.5 В зале функционирует система предварительного выставления блюд на столах.

4.6 Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники.

4.7 Столовая укомплектована необходимой кухонной посудой и инвентарем.

4.8 Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью (упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием, стулья).

4.9 Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.10 Для пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь и кухонная посуда.

4.11 Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.12 В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЩЕ.**

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 приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.2 В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо ежедневно вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях.

5.3 Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К УБОРКЕ, ОБРАБОТКЕ ПОМЕЩЕНИЙ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

6.1 Все помещения, предназначены 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 приема пищи.

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

6.3 Раздаточный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

6.4 В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов и максимальных температурных режимов.

6.5 Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления.

6.6 Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.**

7.1 Питание обучающихся в школе осуществляется согласно санитарно – эпидемиологическим правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и примерным 10-ти дневным перспективным меню, утвержденным директором школы.

7.2 Ежедневное меню утверждается директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, составляется шеф-поваром на базе основного меню, утвержденного директором школы и Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

7.3 Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

7.4 Приказом директора до 1 сентября сроком на один год, в организации, осуществляющей образовательную деятельность, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой

продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

7.5 Запрещается распространение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

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

## **8. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

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

8.2 Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательной организации, графика, утвержденного директором школы.

8.3 Классные руководители ежедневно до уроков подают шеф-повару сведения о количестве обучающихся, присутствующих в образовательной организации.

8.4 Питание обучающихся осуществляется согласно Положению об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя.

## **9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

9.1 Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом МАОУ СОШ № 6 им.Ф.И. Ярового.

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

- за соблюдение и технологии и качества приготовления пищи;
- за качество блюд и изделий, сроки хранения продуктов;
- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;

-за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке .

## **10. КОНТРОЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.**

10.1 Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

10.2 Контроль качества питания по органолептическим показателям до приема ее обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая директором школы на один год в составе не менее 3-х человек.

10.3 контроль охвата горячим питанием осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

10.4 Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками столовой осуществляет шеф-повар и комиссия по контролю за качеством питания, бракеражу готовой продукции.

10.5 Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители.

## **11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

11.1 Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на заседании педагогического совета школы.

11.2 Все изменения и дополнения, вносимые в данное Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством РФ.

11.3 Положение принимается сроком на 5 лет. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п 11.1 настоящего Положения.

11.4 После принятия Положения ( или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.