

«Утверждено»
Решением педагогического совета
МОБУСОШ №10
им. Ф.Г.Петухова
станции Советской
протокол №1 от 31.08.2023 г.
Директор МОБУСОШ № 10
им. Ф.Г.Петухова
станции Советской

_____ С.Г. Таскина

ПОЛОЖЕНИЕ

**о школьной столовой МОБУСОШ № 10 им Ф. Г. Петухова станицы Советской
муниципального образования Новокубанский район.**

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 санитарноэпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарноэпидемиологические 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 общеобразовательного бюджетного учреждения средней общеобразовательной школы №10 им. Ф.Г.Петухова станицы Советской муниципального образования Новокубанский район (далее ШКОЛА). Школьная столовая является структурным подразделением МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова станицы

Советской, предназначенным для организации питания обучающихся. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова станицы Советской в школьной столовой, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования организации питания.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова станицы Советской, их родителей (законных представителей) и работников МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова станицы Советской

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 МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова станицы Советской 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.

Форма организации питания - с привлечением сторонней организации общественного питания (аутсорсинг) — комбинаты школьного питания, индивидуальные предприниматели и т.п. Обеспечение обучающихся питанием осуществляется МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова станицы Советской на базе пищеблока, работающего на готовой продукции в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания обучающихся и в соответствии с Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ. Школьная столовая МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова станицы Советской - это буфет - раздаточная, которая обеспечивает раздачу готовой пищи. Школьная столовая размещается в здании школы, на первом этаже. Для питания обучающихся в столовой выделены специально приспособленные помещения, в том числе зал для приема пищи. Столовая общеобразовательной организации — предприятие общественного питания, реализующее готовую

пищу для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций в соответствии с рационами питания по дням недели согласно с утвержденным меню. Для реализации принципов здорового питания школьная столовая МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова оснащена необходимым технологическим оборудованием. Производственные помещения пищеблока МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова станции Советской оснащены достаточным количеством оборудования для обеспечения условий раздачи готовой пищи. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования. Помещения и оборудование, используемые для раздачи пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. В составе комплекса помещений для раздачи пищи предусмотрены следующие помещения: моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблока МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова соответствует Методическим рекомендациям по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края. Пищеблок МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно. Столовая расположена на 1 этаже. Перед обеденным залом в столовой оборудована зона, где расположены умывальники с подачей горячей и холодной воды.

2.1.2. Обслуживание обучающихся в помещении школьной 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 периодический 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.

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

2.1.4. 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 МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова - 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 МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора.

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 раздачи пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

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