

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №53
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Д.Н.МЕДВЕДЕВА»**

СОГЛАСОВАНО
протокол педагогического совета

от 28.08.20 № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ СОШ №53 г.Брянска
Н.В.Агалакова
от 28.08.20



**Положение
о школьной столовой**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 53 имени Героя Советского
Союза Д.Н.Медведева» г.Брянска**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся и работников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 53» г.Брянска (далее Школы), участвующих в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.
- 1.2. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, постановлением Брянской городской администрации от 22.09.2020 № 2461-п «Об утверждении Порядка определения категории обучающихся муниципальных образовательных организаций города Брянска из малообеспеченных и многодетных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не имеющих статус с ограниченными возможностями здоровья», Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №53 имени Героя Советского Союза Д.Н.Медведева» г.Брянска, Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.
- 1.3. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещенность, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 и технологическим режимом.
- 1.4. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ПРИНЦИПЫ

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся.
- 2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
- 2.3. Удовлетворение физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах.

в пищевых веществах.

2.4. Оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.6. Организация обслуживания горячим питанием.

2.7. Совершенствование организации обслуживания обучающихся Школы.

2.8. Укрепление материально-технической базы школьного питания.

2.9. 100% охват обучающихся школы горячим питанием.

2.10. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

3. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ

3.1. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ «СОШ № 53 имени Героя Советского Союза Д.Н.Медведева» г.Брянска.

3.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.

3.3. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом Школы.

3.4. Руководство осуществляет зав.производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором Школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом Школы.

3.7. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

4.1. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся.

4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ «Роспотребнадзора» по 15 дневному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

4.3. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 10-дневным меню, согласованным с ТО «Роспотребнадзора» по Брянской области.

4.4. Требования к режиму питания обучающихся:

- для обучающихся должны быть организовано одноразовое горячее питание;
- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, не имеющих статуса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья должны быть организовано бесплатное двухразовое питание;
- для обучающихся ГПД должны быть организовано двухразовое горячее питание.

4.5. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.6. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на заместителей по воспитательной работе, определяемого директором школы в установленном порядке, и шеф-поваром.

4.7. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

4.8. Организаторы школьного питания, зав.производством ведут ежедневный учет обучающихся, получающих питание по классам.

4.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно зав.производством (заведующим производством) школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале

4.10. Зав.производством осуществляет контроль за:

4.10.1. Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договору;

4.10.2. Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;

4.10.3. Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

4.11. Зав.производством в установленном порядке информирует территориальные центры ТО ТУ «Роспотребнадзора» о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

5.1. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

5.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора Школы.

5.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет ответственный по приказу, утвержденному директором Школы.

5.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на шеф-повара школьной столовой.

5.5. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей и ответственного за питание в школе.

5.6. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

6.1. Работники школьной столовой обязаны:

6.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся школы.

- 6.1.2. Информировать обучающихся школы о ежедневном рационе блюд.
- 6.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.
- 6.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.
- 6.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.
- 6.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором Школы.
- 6.1.7. Повышать квалификацию.
- 6.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.
- 6.1.9. Коротко стричь ногти.
- 6.1.10. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.
- 6.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.
- 6.2. Работникам школьной столовой запрещается.
 - 6.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать саноджду булавками.
 - 6.2.2. Курить на рабочем месте.

7. КОНТРОЛЬ. АДМИНИСТРАЦИЯ ШКОЛЫ И МЕДИЦИНСКИЙ РАБОТНИК ОСУЩЕСТВЛЯЮТ КОНТРОЛЬ

- 7.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
- 7.2. За устранением предписаний по организации питания.
- 7.3. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
- 7.4. Условием транспортировки и хранения продуктов.
- 7.5. Соблюдением школой требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.
- 7.6. За выполнением производственного контроля по вопросам касающихся деятельности в области питания.
- 7.7. Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.
- 7.8. Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.
- 7.9. За органолептической оценкой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с «Росэпиднадзором» меню. Контроль за качеством питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися, ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая директором школы в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.
- 7.10. Охватом горячим питанием 100 % обучающихся.
- 7.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.
- 7.12. За ценообразованием в системе школьного питания.