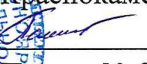


Принято  
на Управляющем совете МБОУ  
Краснокаменской СОШ № 4  
Протокол № 3  
от «16» января 2025г.



УТВЕРЖДАЮ.  
Директор МБОУ  
Краснокаменской СОШ № 4  
 И.В. Каминская  
Приказ № 8  
от «16» января 2025г.

## ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой

Школьная столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением, Уставом МБОУ Краснокаменской СОШ № 4 (далее – Учреждение), Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24.03.2021г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», решениями органов управления образования, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

### **I. Общие положения**

1.1. Школьная столовая (далее – Столовая) обслуживается индивидуальным предпринимателем, заключившим с Учреждением договор на поставку продуктов питания.

1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания.

1.3. Сотрудники столовой являются работниками Учреждения.

1.4. В столовой применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками).

1.5. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех учащихся, сотрудников Учреждения.

1.6. Требования к столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.7. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и технологического режима.

### **II. Задачи школьной столовой**

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников Учреждения.

2.2. Проведение летних оздоровительных площадок в летний период с включением в меню соков, минеральных вод, овощей и фруктов и т.д.

### **III. Основная деятельность столовой**

3.1. Организация рационального питания учащихся и сотрудников.

3.2. Обслуживание мероприятий Учреждения.

### **IV. Ответственность**

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

4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на директора Учреждения.

4.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация Учреждения.

4.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и классных руководителей.

4.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

## **V. Режим питания учащихся**

5.1. Для учащихся в Учреждении должно быть организовано одноразовое горячее питание.

5.2. Организация питания и рацион учащихся должны соответствовать 10-дневному циклическому меню, утвержденному директором Учреждения.

5.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания учащихся в Учреждении.

5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала, в установленном порядке информируется территориальный центр Роспотребнадзора.

5.5. В питании учащихся в Учреждении запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, фаршмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

## **VI. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой**

6.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

6.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заместителя директора по административно-хозяйственной части. На каждого работника заводятся личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 1 раз в год, о сдаче санитарного минимума.

6.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующий;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника.

6.4. Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий:
  - ✓ носить ювелирные изделия,
  - ✓ покрывать ногти лаком,
  - ✓ застегивать спецодежду булавками;
- курить на рабочем месте.

## **VII. Характеристика столовой**

- 7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.
- 7.2. Столовая размещена в здании Учреждения на первом этаже и состоит из обеденного зала на 240 посадочных мест и пищеблока для приготовления пищи.
- 7.3. В группу складских помещений входят:
  - склад сухих продуктов;
  - помещение для хранения овощей.
- 7.4. Вспомогательные помещения:
  - раздевалка для персонала.

## **VIII. Организация производства и обслуживания**

- 8.1. Штат столовой:
  - завхоз – 1;
  - повар – 3;
  - кухонный работник – 2
- 8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.
- 8.3. Столовая обслуживает учащихся и персонал Учреждения.
- 8.4. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в месяц. Хлеб и хлебобулочные изделия завозятся ежедневно.