

**ПРИНЯТО**

на Общем собрании работников МОУ  
«СОШ № 5 г. Коряжмы»  
(протокол от 03.12.2024 № 11)

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора школы № 665/П от  
16.12.2024 года

**УЧТЕНО**

мнение профсоюзного комитета  
Председатель профсоюзной  
организации Зыкова Е.И. Зыкова

**УЧТЕНО**

мнение Совета школы  
(протокол от 04.12.2024 № 4)

**УЧТЕНО**

мнение Совета обучающихся  
(протокол от 13.11.2024 №7)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 726E71006CAAFD67D28531B4B9E1F772  
Владелец: Здравомыслова Елена Владимировна  
Действителен: с 18.04.2024 до 12.07.2025

## **Положение о школьной столовой и организации питания обучающихся**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой и организации питания обучающихся (далее – Положение) регламентирует основную деятельность столовой организации, осуществляющей образовательную деятельность, и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Положением, Уставом общеобразовательной организации.

1.3. Деятельность столовой отражается в уставе организации, осуществляющей образовательную деятельность. Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании организации.

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

1.5. Общеобразовательная организация несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.6. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания в МОУ «СОШ №5 г. Коряжмы»: обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся, работников школы.

## **2. Цель и задачи школьной столовой**

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

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников общеобразовательной организации;
- 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.

2.4. Для достижения цели столовая школы осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов;
- производство выпечки изделий из теста;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Трудовые отношения**

3.1. Руководство школьной столовой осуществляет заведующим столовой, принимаемый на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации. Под руководством заведующей столовой выполняют свои обязанности повара, кухонные работники. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

3.2. Управление столовой, как структурным подразделением школы, осуществляется в соответствии с Уставом организации, осуществляющей образовательную деятельность.

3.3. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.4. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав организации, осуществляющей образовательную деятельность, иные локальные и нормативные акты.

3.5. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), 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.

3.6. К работе в общеобразовательной организации не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

3.7. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, инструктаж по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности и антитеррористической безопасности.

#### **4. Характеристика помещений и оборудования столовой**

- 4.1. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением общеобразовательной организации.
- 4.2. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 220 посадочных мест и пищеблока, склады, холодный цех, горячий цех, овощной цех, мясорыбный цех, буфет, моечная столовой и кухонной посуды, служебные помещения, туалет.
- 4.3. Время работы столовой с 8<sup>00</sup> – до 15<sup>00</sup> в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.
- 4.4. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.
- 4.5. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.
- 4.6. Обеденный зал столовой оборудован столами для приема пищи и табуретами.
- 4.7. Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям СанПин.
- 4.8. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.
- 4.9. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 4.10. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- 4.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).
- 4.12. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование инвентаря запрещается.
- 4.13. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 4.14. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
- 4.15. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **5. Требования к персоналу столовой**

- 5.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие

гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

5.3. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

5.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

5.5. 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;

— использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

## **6. Требования к приготовленной пище**

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

— нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

— размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

— 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.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

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

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

## **7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой**

- 7.1. 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.
- 7.2. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
- 7.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.
- 7.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.
- 7.5. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
- 7.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.
- 7.7. 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.
- 7.8. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока школьной столовой.
- 7.9. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала общеобразовательной организации (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
- 7.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
- 7.11. 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 на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- 7.12. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.
- 7.13. Стационарный питьевой аппарат должен ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

## **8. Организация производственной деятельности столовой**

- 8.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и примерным 10-ти дневным меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.
- 8.2. Закупка продуктов питания осуществляется в соответствии с Федеральным за-

коном от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм.

8.3. Ежедневное меню утверждается директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, составляется заведующей столовой на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором школы и организатором питания. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептов.

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

8.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

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

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

8.8. Органолептическая оценка блюд

8.8.1. 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;

— консистенция мягкая, сочная;

— 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;

- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
  - консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;
  - соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
  - напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
  - мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая; для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрустящее.
- 8.8.2. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.
- 8.8.3. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.
- 8.8.4. 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.
- 8.8.5. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.
- 8.8.6. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

## **9. Организация обслуживания обучающихся**

- 9.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.
- 9.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания.
- 9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательной организации, графика питания, который ежегодно утверждается директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.
- 9.4. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения (заведующему столовой) сведения о количестве обучающихся, присутствующих в общеобразовательной организации.
- 9.5. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале и на официальном сайте школы. В меню указываются стоимость, названия и сведения об объемах блюд.
- 9.6. Питание через буфет предоставляется обучающимся на платной основе согласно графику питания, утвержденному директором школы, путем реализации буфетной продукции.
- 9.7. Реализация буфетной продукции осуществляется только в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм.
- 9.8. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя или другого сотрудника школы.

## **10. Финансовое обеспечение.**

10.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

10.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального и местного бюджетов, предоставленных в форме полной или частичной компенсации стоимости питания обучающихся;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей (далее



родительская плата).

10.1.2. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов, и наценки за услуги по организации питания, транспортных расходов.

10.1.3. Стоимость питания согласовывается с управлением социального развития и утверждается приказом директора школы.

10.1.4. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в школе, определяется дифференцированно с учетом объема возмещения расходов на питание детей из соответствующих категорий семей.

10.2. Организация питания за счет средств местного бюджета

10.2.1. Бюджетные средства на организацию питания льготных категорий обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством

10.2.2. Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается приказом Управления социального развития.

10.2.3. Школа в ежедневном режиме ведет учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, активированных дней, иным причинам.

10.3. Организация питания за счет средств родительской платы

10.3.1 Предоставление питания за счет средств родительской платы производится только на добровольной основе.

10.3.2 Об отсутствии ребенка родители должны сообщить классному руководителю заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

10.3.3 При отсутствии обучающегося по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания.

## **11. Меры социальной поддержки**

11.1. Право на получение мер социальной поддержки возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий: дети из малоимущих семей, дети с ограниченными возможностями здоровья; дети-инвалиды, дети граждан находящихся на СВО.

11.2. Питание льготных категорий обучающихся регламентируется Положением о порядке предоставления бесплатного льготного питания обучающимся в МОУ «СОШ №5 г. Коряжмы».

## **12. Обязанности**

12.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет персональную ответственность и осуществляет контроль за организацию питания обучающихся;
- назначает из числа сотрудников *школы* ответственного(ных) за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, заседаниях Совета Школы, педагогических советах.

12.2. Ответственный за организацию питания обучающихся:

- формирует списки обучающихся 1-4 классов, детей с ОВЗ, детей из малообеспеченных семей, детей-инвалидов, детей из семей мобилизованных граждан и ведет учет фактической посещаемости обучающимися столовой;
- ежемесячно в бухгалтерию школы предоставляет табель посещаемости столовой обучающимися 1-4 классов, детей с ОВЗ, детей из малообеспеченных семей, детей-



инвалидов, детей из семей мобилизованных граждан для расчета средств на горячее питание и контроля над целевым расходованием бюджетных средств;

— вносит предложения по улучшению организации питания.

12.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

— обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;

— снабжает столовую школы достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

12.4. Заведующий школьной столовой:

— обеспечивает режим работы столовой в соответствии с работой школы и потребностями обучающихся и сотрудников;

— обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;

— обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и сотрудников школы;

— обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи

— информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;

— разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца;

— вносит предложения по улучшению организации питания.

12.5. Повар и кухонный рабочий:

— выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

— вправе вносить предложения по улучшению организации питания

12.6. Классные руководители:

— ежедневно до 9.00 часов представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся, присутствующих на учебных занятиях;

— ведут ежедневный табель учета полученного обучающимися (в целом обучающимися класса и отдельно обучающимися, имеющими льготы на питание) горячего питания;

— осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

— предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

— вносят предложения по улучшению организации питания.

12.7. Родители (законные представители) обучающихся:

— своевременно сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

— представляют в школу подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

— ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и рационального питания;

— вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню;

— вносят предложения по улучшению организации питания.

12.8. Обучающиеся:

— имеют право получать горячее питание, согласно утвержденному меню;

— обязаны соблюдать правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;

— обязаны выполнять указания дежурных по столовой;

— вносят предложения по улучшению организации питания.

### **13. Контроль деятельности столовой**

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

13.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

13.3. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

13.4. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет заведующий столовой и медицинский работник.

13.5. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заведующий столовой и заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

13.6. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители а также дежурный педагогический работник в столовой.

### **14. Правила поведения в школьной столовой**

14.1. Школьники посещают столовую в соответствии с составленным графиком.

14.2. Запрещается посещать столовую в верхней одежде, а также с портфелями или сумками.

14.3. Во время еды в столовой учащимся необходимо придерживаться манер хорошего поведения. Учащиеся должны вымыть руки перед едой, есть аккуратно, сидя за столом, не разбрасывать еду, косточки, огрызки, не выносить еду за пределы столовой.

14.4. Ученики школы обязаны уважительно относиться к работникам столовой.

14.5. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто ест рядом.

14.6. Каждый школьник убирает за собой посуду после приёма пищи и ставит на место стулья.

14.7. Учащиеся должны бережно относиться к имуществу школьной столовой.

### **15. Документация**

15.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

- копия настоящего Положения о школьной столовой;
- копия Положения об организации питания обучающихся в школе;
- копия Положения о производственном контроле организации и качества питания в школе;
- копия Положения о бракеражной комиссии;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- заявки на питание;
- копии договоров на поставку продуктов питания;
- основное 10-ти дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- калькуляция цен на блюда по меню;

- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- информация об изготовителе и услугах;
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- журнал учета посещаемости детей;
- журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- копия Приказа «О режиме работы школьной столовой и об организации горячего питания обучающихся МОУ «СОШ № 5 г. Коряжмы»»;
- Приказ «Об организации лечебного и диетического питания детей»;
- Книга отзывов и предложений.

## **16. Ответственность.**

16.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

16.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

16.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

## **17. Заключение**

17.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, рассматривается на заседании педагогического совета и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

17.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

17.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.17.1. настоящего Положения.

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