

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Заволжская средняя общеобразовательная школа имени Героя
Социалистического Труда П.П.Смирнова»**

Согласовано:

Председатель ПК

 Ю.В.Большакова

14 апреля 2023 г.



Утверждаю:

Директор

С.В.Андрюшина

14 апреля 2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой**

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 2.4.2.282110) и Уставом школы.

1.2. Школьная столовая является помещением МОУ "Заволжская СОШ им.П.П.Смирнова", предназначенным для организации питания обучающихся.

1.3. Школьная столовая (на 110 посадочных мест) размещается в здании школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой имеются (предусмотрены при построении – школа типовая) специально приспособленные помещения.

1.4. Работники столовой входят в штатное расписание комбината питания, работающего по аусерсингу, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей руководителем комбината питания.

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. Комбинат питания и администрация школы несут ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

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.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

- 3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется руководителю комбината питания.
- 3.3. Для обучающихся МОУ "Заволжская СОШ им.П.П.Смирнова" предусматривается следующая форма организации питания:
- горячие завтраки;
 - горячие обеды;
 - буфет.
- 3.4. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 3.5. При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).
- 3.6. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой или проведения экскурсий в течение учебного дня запрещена.
- 3.7. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных классных руководителей начальной и основной школы. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.
- 3.8. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утвержденное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).
- 3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 3.11. Поставку продовольственных товаров для организации питания в школе осуществляет обслуживающий комбинат питания.

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 4.1. Питание обучающихся организуется за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов, а также за родительскую плату.
- 4.2. Оплата поступает на счета обслуживающего комбината питания.

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

МОУ "Заволжская СОШ им.П.П.Смирнова" (далее Заказчик) поручает, а комбинат питания (далее Исполнитель) принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания в школьной столовой. Для этого заключается контракт на оказание услуг.

5.1 Заказчик обязан:

5.1.1. В течение 1 рабочего дня с даты заключения контракта передать Исполнителю Порядок организации школьного питания, составленный в соответствии с режимом учебных занятий и графиком выдачи готовой пищи.

5.1.2. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по контракту.

5.1.3. Передать Исполнителю для оказания услуг по контракту набор технологического оборудования согласно акта о передаче в целевое безвозмездное пользование.

5.1.4. Предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарноэпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения; услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

5.1.5. Информировать Исполнителя по количеству питающихся до 10-00 час. в день оказания услуги.

5.1.6. Согласовывать ежедневное меню до 12-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

5.1.7. В течение 3 календарных дней с момента заключения контракта сформировать и утвердить состав бракеражной комиссии, определить ее обязанности.

5.1.8. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

5.2. Исполнитель обязан:

5.2.1. В течение одного рабочего дня с даты заключения контракта направить Заказчику:

- сведения о своих представителях, уполномоченных на организацию и выполнение обязательств по контракту с указанием контактного телефона, факса, адреса электронной почты;

- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с указанием ФИО, должности, с приложением копий медицинских книжек.

В случае последующей необходимости замены Представителей, Исполнитель заблаговременно письменно извещает об этом Заказчика.

5.2.2. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг для подтверждения прохождения ими обязательных медицинских осмотров.

5.2.3. Обеспечить предоставление услуг горячего питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

5.2.4. Обеспечить пищеблок персоналом соответствующим требованиям законодательства Российской Федерации, в том числе при работе с несовершеннолетними детьми, имеющим личные медицинские книжки установленного образца, с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки, аттестации, данных о проведенных профилактических прививках, данных о проведении обследования с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии.

5.2.5. Производить производственный и лабораторный контроль за соблюдением санитарных правил на основании разработанной Исполнителем программы производственного контроля, согласованной с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области программы производственного контроля в соответствии с требованиями, установленными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июля 2002 г. N 26. Копию согласованной программы производственного контроля предоставить Заказчику в течение 5 календарных дней с даты заключения контракта.

5.2.6. Не допускать в помещение пищеблока образовательного учреждения посторонних лиц.

5.2.7. Принять от Заказчика для оказания услуг по контракту в целевое безвозмездное пользование набор исправного технологического и холодильного оборудования и использовать его строго по целевому назначению. Обеспечивать сохранность и надлежащее использование

оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, содержать его в исправном состоянии.

5.2.8. Производить поверку весоизмерительного оборудования.

5.2.9. Обеспечивать в соответствии с меню снабжение пищеблока необходимыми продуктами питания для оказания услуги по питанию.

5.2.10. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт. При перевозке продуктов соблюдать требования ст.17 ТР ТС 021/2011. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

5.2.11. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации пищевых продуктов.

5.2.12. Вести необходимую медицинскую документацию на пищеблоке, в т. ч. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал учета отпуска завтраков, меню-раскладки, Журнал здоровья, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

5.2.13. При каждой поставке продуктов питания иметь в наличии и предоставлять по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях". На каждой потребительской упаковке поступающей пищевой продукции должны быть в наличии маркировочные ярлыки.

5.2.14. Обеспечивать содержание и уборку обеденного зала, производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

5.2.15. Нести ответственность и решать вопросы по организации питания в соответствии с требованиями службы Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

5.2.16. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по контракту.

5.2.17. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока оказания услуг по контракту.

5.2.18. Предоставлять Заказчику ежедневное меню для согласования до 12 час. 00 мин. предшествующего дня.

5.2.19. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и регистрации в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготавливаемых блюд.

5.2.20. Отпускать горячее питание по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном Заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

5.2.21. Обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале.

5.2.22. Размещать ежедневно, до начала оказания услуг на информационном стенде меню на текущий день.

5.2.23. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания, в т.ч. за:

-качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения;

-правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;

-санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;

-выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

5.2.24. Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставлять дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта.

5.2.25. По завершению оказания услуг Исполнитель обязан вернуть Заказчику по акту приема-передачи имущество, помещения, оборудование, переданные в соответствии с п. 3.1.3. настоящего контракта в технически исправном состоянии.

5.2.26. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

5.2.27. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарноэпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.2.28. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

5.2.29. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если у Заказчика возникает необходимость в предоставлении услуги дополнительного питания.

5.2.30. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.2.31. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.2.38. Отбирать и хранить в соответствии с санитарноэпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.2.39. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;

изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.

6.2. Настоящее положение действует до принятия иных нормативных документов, которые являются основанием для внесения изменений и дополнений в данное положение или до принятия нового положения.