

Согласовано
решением Совета
МОУ «Новодолецкая ООШ»
Белевского района
Тульской области
Протокол № 1 от 28.09.2022 г.

Принято
на педагогическом совете
МОУ «Новодолецкая ООШ»
Белевского района
Тульской области
Протокол № 1 от 28.09.2022 г.

Утверждено:
приказом директора
МОУ «Новодолецкая ООШ»
Белевского района
Тульской области
№ 73 от 29.09.2022 г.
Директор _____ Л.П. Аниканова

Положение о школьной столовой

1. Общие положения

Положение о школьной столовой муниципального общеобразовательного учреждения «Новодолецкая основная общеобразовательная школа» Белевского района Тульской области (далее – образовательная организация), является локальным актом, с целью создания благоприятных условий для жизнедеятельности организма обучающихся в процессе обучения и внеурочной деятельности разработано в соответствии с:

Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Санитарными правилами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Школьная столовая предназначена для организации питания обучающихся, размещается на первом этаже образовательной организации. Работники столовой включены в штатное расписание.

Организация питания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами безопасной жизнедеятельности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом и настоящим Положением образовательной организации.

2. Основные задачи

Основными задачами школьной столовой являются:

Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;

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.

Организация питания:

Производство и реализация горячего питания осуществляется работниками образовательной организации самостоятельно.

Для обучающихся предусматривается режим организации Питания в соответствии с утвержденным графиком.

Обеспечение обучающихся из многодетных семей, дети с ОВЗ и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

Обеспечение обучающихся горячим питанием может производиться и за счет родительской платы.

Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора на текущий учебный год.

Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.

Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в ЦБ МО Белевский район.

Классные руководители ежедневно подают сведения ответственному за организацию питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

Контроль посещения столовой обучающимися с учётом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на ответственного за организацию питания обучающихся.

Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме при пятидневной неделе в режиме работы образовательной деятельности.

При организации работы лагеря дневного пребывания детей на базе образовательной организации, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором.

Дежурный учитель обеспечивает соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при приеме пищи.

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. 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.).

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать актуальным и действующим Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

Порядок осуществления контроля организации питания. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

2.1. Директор школы:

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях школы.

2.2. Ответственный за организацию питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех

обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;

- ежемесячно сдаёт таблицу посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

2.3. Классные руководители:

• ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

• предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, 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.

2.4. Родители (законные представители) обучающихся:

• обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

• ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

2.5. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённому меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

3. Документация

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (назначение ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой;
- табель учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

4. Заключительные положения

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.