



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ №29
Сей О.А. Нестерова
Приказ № *104/М* от «*04*» *09* 2024г.

Положение о школьной столовой МОУ СОШ №29

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 2.4.2.2821-10).
- 1.2. Школьная столовая размещается на первом этаже здания школы.
- 1.3. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы. 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.

2. Основные задачи

2.1. 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 обучающихся

- 3.1 В МОУ СОШ № 29 созданы условия для организации горячего бесплатного питания 100% обучающихся 1-4 классов (в соответствии со списочным составом) — один раз в день в (в зависимости от смены обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда).
- 3.2 Для обучающихся 5-11 классов используется такая форма организации питания как абонементное питание за счет родителей обучающихся.
- 3.3 Обучающиеся 1-11 классов из нуждающихся в социальной поддержке семей, получающие дополнительную меру социальной поддержки путем оплаты стоимости питания, обеспечиваются бесплатным горячим питанием. Списки обучающихся утверждаются в начале учебного года приказом директором МОУ СОШ № 29 на основании списка, утвержденного ГБУ РЦСН «Мой семейный центр» г. Твери и Калининского района.
- 3.4 Обучающимся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья предоставляется бесплатное двухразовое питание (в зависимости от смены обучения: 1 смена – завтрак и обед; 2 смена – обед и полдник). Списки обучающихся утверждаются приказом директора МОУ СОШ № 29 на основании документов,

- предоставленных родителями (законными представителями) в МОУ СОШ № 29.
- 3.5 Обучающимся 5-11 классов, являющихся членами семей отдельных категорий граждан Российской Федерации, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции предоставляется бесплатное горячее питание (обед). Списки обучающихся утверждаются приказом директора МОУ СОШ № 29 на основании документов, предоставленных родителями (законными представителями) в МОУ СОШ № 29.
 - 3.6 Питание обучающихся организуется на базе столовой МОУ СОШ № 29 с привлечением предприятия общественного питания.
 - 3.7 Меню разрабатывается на период двух учебных недель с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
 - 3.8 Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей на информационном стенде, сайте МОУ СОШ № 29.
 - 3.9 Заявка на организацию питания (количество учащихся) подается заведующему пищеблока ежедневно в день оказания услуги.
 - 3.10 Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую, несут ответственность за организацию приема пищи и поведение учащихся в столовой.

4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи обучающихся

- 4.1 Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся МОУ СОШ № 29 соответствуют действующим в РФ гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продукты питания согласно СанПиН.
- 4.2 Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, соответствуют требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания.
- 4.3 Для организации питания обучающихся используется специальное помещение (столовая), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - мытьё и хранение столовой посуды и приборов соответствуют СанПиН;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 4.4 В столовой соблюдаются персоналом правила личной гигиены в соответствии с СанПиН. К работе допускаются лица, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказом Минздрава России, прошедшие

гигиеническую подготовку и аттестацию.

5. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

- 5.1 МОУ СОШ №29 обеспечивает реализацию мероприятий направленных на охрану здоровья обучающихся:
-соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок пищевых продуктов.
- 5.2 Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно бракеражной комиссией, утверждаемой ежегодно приказом директора МОУ СОШ №29. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий столовой, заместитель директора по УВР, медицинский работник организации здравоохранения, закрепленный за МОУ СОШ №29.
- 5.3 Проверка пищи на качество осуществляется до приема ее детьми.
- 5.4 По итогам проверки вносится соответствующая запись в бракеражном журнале.
- 5.5 Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.
- 5.6 Контроль за работой школьной столовой может осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями в составе общественной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией обучающихся, в том числе регламентирующие порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом МОУ СОШ №29.
- 5.7 Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.8 Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацией питания учащихся в целом возлагается на директора МОУ СОШ №29.