

АДМИНИСТРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ВОРКУТА»
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 35 с углубленным изучением
отдельных предметов» г. Воркуты
«ВОРКУТА» КАР КЫТШЛОН МУНИЦИПАЛЬНОЙ
ЮКОНСА АДМИНИСТРАЦИЯ
«Торья предметьяс пьдисянь велодан 35 №-а шор школа»
Воркута карса муниципальной Велодан учреждение

169900, Республика Коми, г. Воркута, бульвар Пищевигов, д. 20-а
Тел/факс: (82151) 6-97-26 E-mail: sch_35_vor@edu.rkomi.ru

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора № 867
от 01.09.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о столовой
МОУ "СОШ № 35 с УИОП" г. Воркуты

2021 г.

1. Общие положения

1.1. Положение о столовой учреждения (далее – Положение) регламентирует основную деятельность столовой общеобразовательного учреждения, разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (глава 4, статьи 37, 41, 79 (ч.7)),

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

- Постановлением администрации муниципального образования городского округа «Воркута» от 29.12.2020 № 1636 «О внесении изменения в постановление администрации муниципального образования городского округа «Воркута» от 04.04.2019 № 537 «Об организации бесплатного двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья муниципальных общеобразовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования городского округа «Воркута»,

- Постановлением администрации муниципального образования городского округа «Воркута» от 29.12.2020 № 1637 «О внесении изменения в постановление администрации муниципального образования городского округа «Воркута» от 13.12.2019 № 1774 «Об утверждении порядка организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городского округа «Воркута»,

- Решением Совета муниципального образования городского округа «Воркута» от № 57 «О внесении изменений в решение Совета муниципального образования городского округа «Воркута» от 23.12.2009 № 430 «Об организации бесплатного питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования городского округа «Воркута»,

- иными нормативно-правовыми актами Российской Федерации Республики Коми, городского округа «Воркута» по организации горячего питания учащихся в муниципальных учреждениях образования.

1.3. Столовая является структурным подразделением учреждения.

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

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

1.6. В столовой создана необходимая материальная база, контролирующими органами и родительской комиссией по осуществлению контроля за качеством питания учащихся в школьной столовой 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. Целью деятельности школьной столовой является своевременное обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием учащихся и работников учреждения в течение учебного года и в оздоровительный период.

1.8. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности, нормам калорийности питания;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

1.9. Столовая школы осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов;
- производство дополнительной (буфетной) продукции;

– формирование сухих продуктовых наборов для учащихся с ОВЗ и детей-инвалидов, обучающихся на дому.

2. Характеристика столовой

2.1. Столовая учреждения оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, централизованным теплоснабжением, системой обеспечения холодной и горячей водой.

2.2. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется санитарными правилами и нормами.

2.3. Столовая размещена в здании школы на 2 этаже, площадь обеденного зала – 143.04 м², площадь пищеблока – 277.24 м², обеденный зал оборудован на 132 посадочных мест; пищеблок состоит из варочного цеха, моечного помещения, склада продуктов, бытовых комнат.

2.4. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим и холодильным, весо-измерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

2.5. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

2.6. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, стульями для сидения.

2.7. По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье.

2.8. В зале функционирует система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента учащихся.

2.9. Штат столовой - 6 человек.

2.10. Время работы столовой (доступ учащихся и работников учреждения) с 09.00 до 14.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул (если в этот период не функционирует оздоровительный лагерь), выходные и официальные праздничные дни, активированные дни с 1 по 11 класс, в период отмены учебных занятий для учащихся по санитарно-эпидемиологическим основаниям (карантин).

3. Трудовые отношения

3.1. Директор учреждения осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

3.2. Под руководством заведующего производством (шеф-повара) выполняют свои обязанности повар, кладовщик и подсобные рабочие.

3.3. Работники столовой соответствуют требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять Устав учреждения, иные локальные и нормативные акты.

3.4. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку (санминимум), аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке, имеющие прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

3.5. Работники столовой учреждения имеют личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках.

3.6. Работники школьной столовой проходят вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием.

3.7. Не допускаются к работе в школьной столовой лица:

- имеющие или имевшие судимость за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации;

- признанные недееспособными в установленном Федеральным законом порядке;

- имеющие заболевания, предусмотренные установленным перечнем.

3.8. Работники столовой в каникулярное время (если в этот период не функционирует оздоровительный лагерь), в период активированных дней, режима повышенной готовности или действия режима самоизоляции (карантина) привлекается к другой работе, не требующей специальных знаний;

4. Права и обязанности работников школьной столовой, запрет на использование продуктов

4.1. Права и обязанности работников школьной столовой регламентируются Правилами внутреннего трудового распорядка учреждения, Трудовыми договорами, Должностными инструкциями, с которыми работник ознакамливается при приеме на работу.

4.2. Работникам школьной столовой 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 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;
- желе, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас; грибы;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.
- субпродукты, за исключением печени и сердца;
- гусиные и утиные яйца;
- яйца всех категорий (разрешаются в блюдах с термической обработкой);
- пиццу, приготовленную фри;
- ливерную колбасу и колбасные изделия ниже второй категории;
- копченые мясные и рыбные продукты;
- продукты домашнего консервирования
- напитки собственного приготовления, за исключением чая, искусственного кофе и компота;
- остатки пищи любого происхождения;
- продукты, приготовленные из сырья без сертификата качества, животноводческую продукцию без сертификата и ветеринарного свидетельства;
- продукты питания и сырье с истекшим сроком реализации;
- продукты и блюда, качество которых не было оценено бракеражной комиссией.

5. Ответственность

5.1. Директор учреждения несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, учащимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом учреждения, а также:

- за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием;

5.2. Работники столовой несут ответственность в соответствии с Должностными обязанностями:

5.2.1. За качество выполнения своих должностных обязанностей в соответствии с Уставом, трудовым договором, действующим трудовым законодательством Российской Федерации.

5.2.2. За нанесение материального ущерба в границах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации, а также:

- за качество и соответствие готовых блюд меню-раскладке, утвержденному в учреждении;
- за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;
- за сохранность пищевых продуктов после выдачи их в столовую учреждения;
- за соблюдение режима питания в учреждении.

5.2.3. За применение, в том числе однократное, методов воспитания, которые связаны с физическим и (или) психическим насилием над личностью учащегося.

5.2.4. За нарушение правил охраны труда, противопожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенических правил и норм, работники столовой несут административную

ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

5.2.5. За несоблюдение порядка использования сети Интернет в учреждении.

5.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность за своевременность и правильность:

- ведения документации по бесплатному питанию учащихся и предоставлению информации по охвату питанием учащихся (до 03 числа месяца следующего за отчетным главному специалисту 5 квалификационного уровня, Литвиновой Е.Ю по электронной почте: litvinova.eu@uocloud.ru>).

- внесения данных в форму сбора сведений комплексного мониторинга деятельности по совершенствованию организации школьного питания в образовательных организациях через программный комплекс «Автоматизированная распределенная информационная система мониторинга образования Республики Коми (далее-АРИСМО) по состоянию на 1 октября, 1 января (по итогам календарного года), 1 апреля (за 1 квартал), 1 июня (по итогам учебного года) и ежемесячного мониторинга организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций ежемесячно до 5 числа каждого нового месяца, расположенных в проекте «Учебный год».

- контроль за наличием подтверждающих льготу учащихся документов (для детей с ОВЗ - заключения о присвоении ребенку статуса Центром психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи г. Воркуты; для детей из семей, признанных в установленном порядке малоимущими - справки органа соцзащиты). При предоставлении вновь полученных документов на учащегося начальной школы, обновлять список питающихся (по льготным категориям) и уведомлять бухгалтера МУ «МЦБ» об изменениях в списочном составе;

- заполнение заявлений родителями (законных представителями) об обеспечении ребенка бесплатным двухразовым питанием;

- ведение табелей по бесплатному питанию;

- достоверность и своевременность предоставления информации и документов по охвату бесплатным питанием учащихся, с разбивкой по категориям.

5.4. Классные руководители несут ответственность:

- за достоверность ежедневно предоставляемых сведений по питанию детей льготных категорий;

- за доведение нормы питания во время приема пищи до каждого учащегося;

- за привитие культуры питания во время приема пищи;

- за пропаганду здорового питания среди детей и родителей учащихся.

6. Организация производственной деятельности столовой

6.1. Питание учащихся в учреждении осуществляется в соответствии с Санитарными правилами и нормами и Примерным рекомендуемым десятидневным меню для различных категорий учащихся.

6.2. Ежедневное меню размещается на стенде в обеденном зале и в родительских чатах.

6.3. Питание обеспечивает физиологические нормы учащихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

6.4. При приготовлении блюд работники столовой руководствуются рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

6.5. Повара обеспечены технологическими карточками с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

6.6. Приказом директора сроком на один год в учреждении создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее учащимися и ведение бракеражного журнала.

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется локальным нормативным актом о бракеражной комиссии.

7. Организация обслуживания учащихся

7.1. Питание учащихся учреждения организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул (если в этот период не функционирует оздоровительный лагерь), выходные и официальные праздничные дни, активированные дни с 1 по 11 класс, в период отмены учебных занятий для учащихся по санитарно-эпидемиологическим основаниям (карантин).

7.2. Время получения учащимися горячего питания, дополнительной (буфетной) продукции зависит от распорядка работы учреждения, графика, утвержденного директором учреждения. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания учащихся.

7.3. В учреждении приказом директора учреждения из числа педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания за счет родительских средств, за бесплатное питание, а также лицо, ответственное за организацию питания детей льготных категорий.

7.4. Предоставление горячего питания производится на добровольной основе.

7.5. Горячее питание для каждого класса организуется на численность учащихся, заявляемую классным руководителем ежедневно до 09.15, накануне дня питания. Классный руководитель подает заявку в установленной форме.

7.6. Учащемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

- учащийся утратил статус, дающий право на получение меры социальной поддержки;
- родитель (законный представитель) учащегося предоставил заявление о прекращении обеспечения питанием учащегося;
- перевод или отчисление учащегося из учреждения.

7.7. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления горячего питания учащемуся в день установления причины для досрочного прекращения питания издается приказ о прекращении обеспечения учащегося питанием, с указанием этих причин.

8. Контроль деятельности столовой

8.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно - гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

8.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее учащимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия учреждения.

8.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, входящих в компетенции учреждения, осуществляет директор учреждения. Директор учреждения обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях и на заседаниях Управляющего совета.

8.4. Контроль режима и качества питания учащихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет заместитель директора по функционалу.

8.5. Контроль охвата горячим питанием учащихся осуществляет ответственный за организацию питания в учреждении.

8.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет заведующий производством (шеф-поваром) школьной столовой.

8.7. Контроль за состоянием технологического оборудования осуществляет заместитель директора, заведующий хозяйством.

8.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, дежурный администратор, дежурный педагогический работник.

8.9. Комиссия из числа родителей по контролю организации питания учащихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания учащихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения учащихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания учащихся.

9. Правила поведения в столовой

9.1. Учащиеся находятся в столовой только на переменах и в отведённое графиком питания время.

9.2. В столовой запрещается бегать, прыгать, толкаться, кидать предметы, продукты, нарушать очередь.

9.3. Прием пищи осуществляется за столами.

9.4. Ученик соблюдает нормы гигиены и санитарии:

- перед едой и после моет руки с мылом и высушивает их;
- кладёт еду на тарелку, а не на поверхность стола;
- не оставляет за собой на столах грязную посуду.

9.5. Учащимся нельзя ставить и класть на поверхность столов учебные сумки, учебники, тетради и прочие школьные принадлежности.

9.6. Порядок в столовой поддерживают классные руководители.

9.7. Учащиеся соблюдают во время приёма пищи культуру питания:

- едят осторожно, не обжигаясь;
- столовыми приборами пользуются по назначению;
- не разговаривают, тщательно пережёвывают пищу;
- грязную посуду сдают на мойку;
- бережно относятся к имуществу столовой;
- благодарят сотрудников столовой при получении еды и по окончании её приёма.

9.8. Запрещается:

- приходить в столовую в верхней одежде;
- выходить из столовой с едой и посудой.

10. Документация

В столовой находятся следующие документы:

10.1. Нормативные акты:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (глава 4, статьи 37, 41, 79 (ч.7)),

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

- Постановление администрации муниципального образования городского округа «Воркута» от 29.12.2020 № 1636 «О внесении изменения в постановление администрации муниципального образования городского округа «Воркута» от 04.04.2019 № 537 «Об организации бесплатного двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья муниципальных общеобразовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования городского округа «Воркута»,

- Постановление администрации муниципального образования городского округа «Воркута» от 29.12.2020 № 1637 «О внесении изменения в постановление администрации муниципального образования городского округа «Воркута» от 13.12.2019 № 1774 «Об утверждении порядка организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городского округа «Воркута»,

- Решение Совета муниципального образования городского округа «Воркута» от № 57 «О внесении изменений в решение Совета муниципального образования городского округа «Воркута» от 23.12.2009 № 430 «Об организации бесплатного питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования городского округа «Воркута»,

- иные нормативно-правовыми актами Российской Федерации Республики Коми, городского округа «Воркута» по организации горячего питания учащихся в муниципальных учреждениях образования.

10.2. Локальные нормативные акты:

- Порядок выдачи набора продуктов в виде сухого пайка
- Положение о столовой организации
- Положение об организации питания учащихся в учреждении
- Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания учащихся в учреждении
- Положение о порядке доступа законных представителей учащихся в столовую учреждения

10.3. Иные документы:

- Примерное десятидневное меню для всех категорий учащихся
- Технологические карточки
- Бланки меню унифицированной формы 299 по ОКУД 0504202 (на электронном носителе)
- Журнал здоровья
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- График разморозки холодильников
- Ведомости контроля за рационом питания
- Журнал учета показаний гигрометра температура и влажности воздуха овощного склада
- Журнал учета молочной и хлебобулочной продукции
- Графики ежедневных и генеральных уборок складских помещений;
- Книга отзывов и предложений.