

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛОБОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
(МОУ «Колобовская средняя школа»)**

155933 Ивановская обл., Шуйский район, п. Колобово, ул. Садовая, д. 2,
E-mail: Kmsoh@yandex.ru, тел. 37-6-82

Принято на заседании педагогического совета
Протокол № 6 от 18.01.2021 г.
Приказ № 34 от 18.01.2021 г.



«Утверждаю»
директор школы
Ефремова М.В.

**Положение
о порядке организации питания в Муниципальном общеобразовательном
учреждении «Колобовская средняя школа»**

1. Общие положения

1.2. Настоящее Положение регулирует вопросы организации питания учащихся МОУ «Колобовская средняя школа».

1.3. Образовательное учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.5. Организация питания учащихся школы производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Цель организации питания

2.1. Цель организации питания в МОУ «Колобовская средняя школа» – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2. Основными принципами организации горячего питания являются:

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

3. Организация питания

3.1. Обучающимся в школе предоставляется горячее питание: завтраки и обеды.

3.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключенными МОУ «Колобовская средняя школа» на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

3.3. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

3.4. Время получения учащимися школы горячего питания (завтрак, обед) зависит от распорядка работы школы, графика, утвержденного директором школы.

3.5. Ежедневное меню утверждается директором школы, составляется заведующим хозяйством на базе двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур общественного питания.

3.6. Количество питающихся обучающихся формируется на основании следующих документов:

- приказ директора школы об организации питания;
- приказ директора школы о предоставлении бесплатного (льготного) питания.

Количество питающихся обучающихся льготных категорий фиксируется в таблице питания учащихся, получающих бесплатное и льготное питание.

3.7. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. Классные руководители сопровождают учащихся и контролируют прием ими пищи.

3.8. Ежедневный учет учащихся, получающих питание в школе, ведет заведующий хозяйством. По окончании месяца он представляет отчет главному бухгалтеру о фактическом получении питания.

3.9. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в школе создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала. В состав комиссии, могут входить представители педагогов, администрации, родительского комитета, медицинского работника.

3.10. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет контроль за качеством пищи до приема ее детьми, фиксируя свои замечания в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

3.11. Питание в МОУ «Колобовская средняя школа» может быть организовано как за счет средств муниципального бюджетов, так и за счет средств родителей (законных представителей).

3.12. Организация питания осуществляется самостоятельно МОУ «Колобовская средняя школа»: закупка сырья, заготовка полуфабрикатов, приготовление пищи.

4. Школьная столовая

4.1. Столовая является структурным подразделением МОУ «Колобовская средняя школа»

4.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания. Столовая относится к столовой закрытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся школы.

4.3. По характеру организации производства столовая работает на сырье.

4.4. Столовая размещена в здании школы на I этаже и состоит из обеденного зала на 100 посадочных мест, помещения для приготовления пищи.

4.5. Имеются помещения:

- горячий цех,
- мясо-рыбный цех,
- овощной цех,
- моечная кухонной и столовой посуды.

4.6. Столовая оборудована:

- стеллажами для хранения продуктов;
- среднетемпературными и низкотемпературными холодильными шкафами;
- производственными столами;
- моечными ваннами;
- универсальными приводами;
- электромясорубкой;
- электрическими плитами;
- жарочным шкафом;
- специально оборудованным местом для переодевания и хранения верхней одежды персонала.

4.7. В Столовой находятся:

- гигиенический журнал (сотрудники),
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- заявки на питание,
- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал дезинфекции холодильников;

- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- двухнедельное меню и ежедневные меню;
- технологические карты на блюда и кулинарных изделий для питания детей школьного возраста;
- калькуляция цен на блюда по меню;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции).

4.8 Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

5. Режим питания обучающихся

5.1. Для обучающихся в школе организуются одноразовое горячее питание (либо завтрак, либо обед) и двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

5.2. Отпуск питания производится на переменах.

5.3. При организации питания штатные работники столовой руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.

5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируется территориальный орган «Роспотребнадзора».

5.5. В питании обучающихся в запрещается использовать следующие продукты и блюда:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

6. Сотрудники столовой

6.1. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.

6.2. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

6.3. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на директора школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.

6.4. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в специально-отведенном месте;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы пройти осмотр у школьной медицинской сестры на предмет гнойничковых заболеваний, тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную

одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;

- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника;
- сотрудникам пищеблока не разрешается:
 - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
 - курить на рабочем месте.

6.5. Штат столовой:

- повар – 3;
- подсобный рабочий – 1;
- уборщица служебных помещений - 1.

6.6. Работа штатных сотрудников столовой организована в одну смену по 8 часов при пятидневной рабочей неделе.

7. Права и обязанности работников школьной столовой.

7.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор учреждения.

7.2. Руководство производством осуществляет повар, которая несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором учреждения, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

7.3. Трудовые отношения работников школьной столовой и учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не противоречат законодательству Российской Федерации о труде.

7.4. Заведующий хозяйством осуществляет контроль:

- за качеством и своевременной доставкой поставляемого в столовую сырья;
- за ведением отчетности;
- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима;
- за своевременным пополнением МТБ столовой;
- за осуществлением финансово-хозяйственной деятельности;
- за соблюдением законодательства и исполнением приказов по школе;

7.5. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для учащихся школы;
- информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное взятие суточных проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;
- отчитываться в установленном порядке перед руководителем учреждения;
- повышать квалификацию.

8. Ответственность

8.1. Директор школы несет ответственность:

- за деятельность столовой;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещения;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием в соответствии с нормативами;

8.2. Заведующий хозяйством является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за организацию горячего питания;

- за состояние помещений столовой (освещение, наличие горячей и холодной воды);
- за своевременное оформление документов по организации питания обучающихся, воспитанников;
- за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- за осуществление мероприятий по дальнейшему развитию деятельности столовой;
- за качество блюд и изделий, за сроки реализуемой продукции, за условия хранения продукции;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за содержание помещений, оборудования, обеспечение спецодеждой работников столовой;
- за ведение правоустанавливающей отчетности;
- за информацию об оказываемых столовой услугах;
- за ведение еженедельного товарного отчета.

8.3. Медицинская сестра наряду с администрацией и педагогическими работниками школы несет ответственность за соблюдением санитарно-гигиенических норм, режимом и качеством питания обучающихся, воспитанников.

9. Прекращение деятельности

9.1. Деятельность столовой в рамках школы прекращается приказом директора школы.