

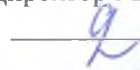
Ворошиловское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная школа № 104
Ворошиловского района Волгограда

Принято на заседании
Совета школы
Протокол № 1 от 31.08.2023г
Председатель Совета школы

Введено в действие
Приказом по МОУ ОШ № 104
№ 12 от 31.08.2023г

Утверждаю
Директор МОУ ОШ № 104
Е.В. Лымарь



**Положение о столовой
муниципального общеобразовательного учреждения
«Основная школа № 104
Ворошиловского района Волгограда**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с

- Федеральным законом от 06 октября 2003 г. N 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации",
- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
- Федеральным законом от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ "О защите конкуренции",
- Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд",
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",
- СП 2.4.3648-20, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
- СанПиН 1.2.3685-21, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания",
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и

условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003),

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001),
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2401-08" (вместе с "СанПиН 2.3.2.2401-08. Дополнения и изменения N 10 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы"),
- СП 3.1/2.4.3598-20, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)",
- Приказом Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений",
- Приказом Роспотребнадзора от 07.07.2020 N 379 "Об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания" (вместе с "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для детей дошкольного возраста", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для детей школьного возраста", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для групп населения, проживающих на территориях с особенностями в части воздействия факторов окружающей среды (дефицит микро- и макронутриентов, климатические условия)", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для работающих в тяжелых и вредных условиях труда", "Обучающей (просветительской) программой о вопросам здорового питания взрослого населения всех возрастов", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для беременных и кормящих женщин", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для лиц с повышенным уровнем физической активности", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания лиц пожилого и старческого возраста"),
- "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),
- "МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),
- Законом Волгоградской области от 04 октября 2013 г. N 118-ОД "Об образовании в Волгоградской области",
- Законом Волгоградской области от 10 ноября 2005 г. N 1111-ОД "Об организации питания обучающихся (1 - 11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области",

Законом Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. N 246-ОД "Социальный кодекс Волгоградской области",

- Постановлением КТР Волгоградской обл. от 30.07.2014 N 29/1 "Об утверждении предельного размера наценки на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Волгоградской области",
- Приказом комитета образования и науки Волгоградской обл. от 01.09.2016 N 93 "Об утверждении Порядка предоставления обучающимся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Волгоградской области частичной компенсации стоимости горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день",
- Письмом Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области от 22.07.2022 № 34-00-07/14-19393-2022 «О реализации Роспотребнадзором проекта «Школа здорового питания»,
- Решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных организациях Волгограда",
- Решением Волгоградской городской Думы от 22.02.2017 N 54/1574 "Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в муниципальных общеобразовательных организациях Волгограда",
- Решением Волгоградской городской Думы от 21.12.2018 N 5/125 "Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся первых - четвертых классов муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда и обучающихся пятых - одиннадцатых классов муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра",
- Постановлением Администрации Волгоградской обл. от 10.08.2020 N 470-п "Об установлении размера частичной компенсации стоимости горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день, на одного обучающегося в день",
- Постановлением администрации Волгограда от 16.12.2022 N 1465 "Об установлении поправочного коэффициента к размеру частичной компенсации стоимости горячего питания, размера расходов на обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся первых - четвертых классов муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда, размера частичной компенсации стоимости горячего питания обучающихся льготных категорий пятых - одиннадцатых классов муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда и размера расходов на обеспечение бесплатным питанием обучающихся пятых - одиннадцатых классов с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на 2023 год".

Основные задачи и принципы деятельности

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся МОУОШ №104.
- 2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
- 2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся в пищевых веществах.
- 2.4. Оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- 2.5. Повышение доступности и качества питания.
- 2.6. Организация обслуживания горячим питанием.
- 2.7. Совершенствование организации обслуживания учащихся школы.
- 2.8. Укрепление материально-технической базы питания в школе..
- 2.9. Стопроцентный охват учащихся школы горячим питанием.
- 2.10. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

3. Управление и штаты

- 3.1. .Общее руководство деятельностью столовой школы осуществляет директор.
- 3.2. Руководство столовой осуществляется заведующим производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором школы, учащимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором.
- 3.3. Порядок комплектования штата столовой школы регламентируется организатором питания.
- 3.4. Трудовые отношения работников столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.
- 3.5. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. Организация питания в столовой школы

- 4.1. При организации питания работники столовой руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
- 4.2. В столовой должно быть организовано горячее питание (завтрак и обед) для учащихся в школе.
 - 4.4. Заведующий производством осуществляет контроль за:
 - своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно контракта на организацию питания;
 - обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;
 - соблюдением технологий приготовления блюд, норм вложения сырья, соблюдением рецептов.
 - 4.5. Заведующий производством в установленном порядке информирует

5. Ответственность

5.1. МОУ ОШ №104 несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания столовой.

5.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы.

5.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет ответственный за организацию льготного питания по приказу, утвержденному директором школы.

5.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованной закупки продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующего производством столовой школы.

5.5. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей и заместителя директора, курирующего вопросы питания. Прием обучающихся ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

5.6. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии ниши)

6. Права и обязанности работников столовой школы

6.1. Работники столовой школы обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для учащихся школы;
- информировать учащихся и администрацию школы о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями учащихся и режимом работы школы;
- отчитываться в установленном порядке перед директором школы;
- повышать квалификацию;
- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

6.2. Работникам столовой школы запрещается:
при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать сан. одежду булавками;

-курить на рабочем месте.

6.3. Работники столовой школы имеют право в пределах своей компетенции:

- защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;
- получать от директора и администрации школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей

льности.

- на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда. получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;
- на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством.

7.Контроль организатора питания, администрации школы и медицинского персонала

7.1 .Организатор питания, администрация школы и медицинский персонал осуществляют контроль за:

- санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования. инвентаря, посуды;
- устранением предписаний по организации питания;
- соблюдением правил личной гигиены учащихся, персоналом столовой.
- условием транспортировки и хранения продуктов;
- соблюдением требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам организации питания;
- выполнением производственного контроля по вопросам касающихся организации питания;
- санитарным режимом мытья инвентаря и посуды;
- повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.
- органолептическую оценку приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области меню;
- охватом горячим питанием учащихся;
- укреплением материально-технической базы питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы;
- ценообразованием в системе питания.

8.Заключительные положения

8.1.Настоящее положение вступает в силу с момента его рассмотрения на педагогическом совете школы и утверждения приказа директора школы и сохраняет свое действие в течении 5 лет, или до отмены или внесения изменений в федеральные законы и нормативные акты, регулирующие действие настоящего положения.