

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 11»
г. Уссурийска Уссурийского городского округа**

РАССМОТРЕНО
На заседании
педагогического совета

Протокол педсовета № 1
от «28» августа 2024 г.



УТВЕРЖДЕНО
Директор

М.Ю. Теплякова
Приказ № 504
от «30» августа 2024 г.

**Положение
об объекте инфраструктуры
МБОУ СОШ № 11 г. Уссурийска
«Столовая»**

г. Уссурийск, 2024 год

1. Общие положения

1.1. Положение об объекте инфраструктуры МБОУ СОШ № 11 г. Уссурийска «Столовая» (далее – Положение) регламентирует основную деятельность школьной столовой и создано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. Настоящее Положение разработано на основе:

- ст. 34, ст. 37 п.1 Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

- Закона Приморского края от 23.11.2021г. № 388-КЗ «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных образовательных организациях Приморского края»;

- Постановления Губернатора Приморского края от 06.12.2018г. № 72-пг «О Порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных образовательных организациях бесплатным питанием» (в ред. от 01.12.2023г. № 88-пг);

- Постановления Правительства Приморского края от 20.10.2022г. № 713-пп «О мерах поддержки семей участников специальной военной операции»;

- Постановления Администрации Уссурийского городского округа от 03.03.2023г. № 539-НПА «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, обучение которых организовано муниципальными общеобразовательными организациями Уссурийского городского округа на дому»;

- Постановления Администрации Уссурийского городского округа от 16.11.2022г. № 3117-НПА «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся 5-11 классов муниципальных общеобразовательных организаций Уссурийского городского округа из семей граждан, являющихся участниками специальной военной операции»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32;

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

- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся

общеобразовательных организаций». 2.4. «Гигиена детей и подростков» Методические рекомендации», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020 года (далее – МР 2.4.0179-20.2.4.);

- иными подзаконными нормативно-правовыми актами, регулирующими питание в образовательных организациях;

- Уставом МБОУ СОШ № 11 г. Уссурийска (далее – школа).

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

1.4. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.5. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, 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.

2. Цель и задачи школьной столовой

2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников школы;

- формирование здорового образа жизни;

- воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;

- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

- оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели школьная столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков и обедов;

- производство выпечки изделий из теста.

3. Характеристика школьной столовой

3.1. Столовая является внутренним объектом инфраструктуры школы.

3.2. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения, системой обеспечения холодной и горячей водой.

3.3. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется технологическим режимом.

3.4. Столовая размещена на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 180 посадочных мест и пищеблока: варочного цеха, моечного помещения, склада продуктов, бытовых комнат.

3.5. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

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

3.7. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием.

3.8. По характеру школьная столовая работает на полуфабрикатах. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников школы.

3.9. Столовая предоставляет завтраки и обеды.

3.10. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

3.11. Штат столовой – 10 человек.

3.12. Время работы столовой с 8.00 до 17.00 часов в течение всего учебного года, кроме выходных и официальных праздничных дней.

4. Трудовые отношения

4.1. Под руководством технолога выполняют свои обязанности повара и кухонные работники. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

4.2. Управление столовой осуществляется в соответствии с Уставом школы.

4.3. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять Устав школы, иные локальные и нормативные акты.

4.4. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку (санминимум), аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке, имеют прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Работники столовой школы должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических

прививках.

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

5. Права и обязанности работников столовой

5.1. Технолог обязан:

- следить за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья;
- контролировать соблюдение технологии приготовления пищи поварами;
- вести необходимую отчетность;
- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
- соблюдать законодательство и приказы по школе.

5.2. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы;
- информировать обучающихся и работников 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 графиком работы школьной столовой;
- повышать квалификацию;
- являться на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду (пальто, демисезонное пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в бытовой комнате;
- коротко стричь ногти, перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду;
- перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательнее, дезинфицировать их;
- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать руководителя и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

5.3. Работникам школьной столовой запрещается:

- при приготовлении пищи носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- принимать пищу на рабочем месте;
- курить на рабочем месте.

5.4. Работники столовой имеют право в пределах своей компетенции:

- защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- требовать от директора школы оказания содействия в исполнении

должностных обязанностей;

- знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;

- получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;

- представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности;

- на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда и пожарной безопасности, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;

- на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

6. Ответственность

6.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом школы, 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.

6.2. Технолог является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией за:

- соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;

- своевременное оформление документации и отчетности;

- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;

- своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;

- отпуск питания в соответствии с графиком;

- надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;

- ведение еженедельного товарного отчета;

- соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

6.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность за:

- правильное формирование сводных списков для предоставления питания;

- учёт фактической посещаемости школьниками столовой;

- охват обучающихся питанием;
- ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися обедов;
- своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися калькулятору школы.

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

7. Организация производственной деятельности столовой

7.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), и цикличным двухнедельным сбалансированным меню рационов горячего питания.

7.2. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

7.3. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

7.4. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

7.5. Приказом директора школы до 1 сентября сроком на один год в школе создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала.

7.6. В состав бракеражной комиссии (по приказу директора школы) входят: технолог, медицинский работник, ответственный за организацию питания в школе. Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора школы.

7.7. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы ТОУ Роспотребнадзора.

8. Организация обслуживания обучающихся

8.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, кроме выходных и официальных праздничных дней.

8.2. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы школы, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

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

8.4. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют следующие документы на имя директора школы:

- заявление родителя/законного представителя;
- копию свидетельства о рождении/паспорта обучающегося с предъявлением оригинала для сверки (все льготные категории);
- копию свидетельства о заключении брака (если у ребенка и родителей разные фамилии) с предъявлением оригинала для сверки (все льготные категории);
- копию о рождении и акта об установлении опеки (попечительства) – для опекаемых (подопечных) с предъявлением оригинала для сверки (для льготной категории «дети-сироты или дети, оставшиеся без попечения родителей»);
- копию удостоверения или справки многодетной семьи с актуальными датами с предъявлением оригинала для сверки (категория «многодетные семьи»);
- копию страхового номера индивидуального лицевого счета в системе обязательного пенсионного страхования (СНИЛС) ребенка (все льготные категории);
- копию справки/документа об установлении статуса «ребенок-инвалид» или «ребенок с ОВЗ» с актуальными датами с предъявлением оригинала для сверки (категория «ребенок-инвалид» или «ребенок с ОВЗ»);
- копия документа, подтверждающего участие родителя/законного представителя обучающегося, лица, воспитывающего пасынка/падчерицу в специальной военной операции или о нахождении в командировке для решения специальных задач из военных комиссариатов, или Вооруженных сил Российской Федерации, органов внутренних дел.

8.5. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации горячего питания обучающихся 1-11 классов, организовано, по классам, под наблюдением классного руководителя или другого учителя.

9. Контроль деятельности столовой

9.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют местные органы ТОУ Роспотребнадзора.

9.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема еѐ обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая директором школы на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

9.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, входящих в компетенции школы, осуществляет директор. Директор обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на

родительских собраниях и заседаниях родительского комитета.

9.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет технолог.

9.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

9.6. 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 технолог.

9.7. Контроль состояния технологического оборудования осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной части.

9.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, а также дежурный педагогический работник в столовой.

10. Правила поведения в столовой

10.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

10.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

10.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

10.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

10.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

10.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

10.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

10.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

10.9. При приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к учащимся начальных классов.

10.10. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.

10.11. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

11. Документация

11.1. В школьной столовой находятся:

- Положение об объекте инфраструктуры МБОУ СОШ № 11 г. Уссурийска «Столовая»;

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- бракеражный журнал для оценки качества готовых кулинарных изделий;
- журнал витаминизации третьих блюд;
- цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- 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);
- журнал здоровья.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете школы и утверждается приказом директора школы.

12.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

12.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.