

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №3 имени Героя России А.И. Алексеева»**

Принято решением  
Педагогического совета  
от «30» августа 2021г.  
протокол №1

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор школы

\_\_\_\_\_  
Т.А.Зайцева  
«30» августа 2021года

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1.Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарными правилами 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 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и устава МОУ «СОШ №3» (далее – Учреждение) с целью сохранения и укрепления здоровья детей, в области обеспечения прав учащихся полноценным питанием.

1.2.По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех учащихся, сотрудников Учреждения.

1.3. Руководитель Учреждения несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания столовой.

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

### **2.ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

Основными задачами столовой являются:

2.1.Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников Учреждения.

2.2. Организация и обеспечение качественного питания в период проведения оздоровительных площадок в летний период с включением в меню соков, овощей и фруктов и т.д.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

3.1. Организация питания учащихся с 1 по 11 классы и сотрудников осуществляется в соответствии с графиком утвержденным руководителем Учреждения.

3.2. В столовой бесплатным питанием обеспечиваются учащиеся 1-4 классов, учащиеся 1-11 классов из малоимущих семей и дети ОВЗ в соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми актами Российской Федерации и Республики Коми. Остальные учащиеся питаются за родительскую плату.

3.3. Для учащихся в Учреждении организовано одноразовое горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен обед, а при длительном пребывании в Учреждении и полдником.

3.4. Примерное двухнедельное меню и рацион питания для учащихся обязательно согласовываются с «Территориальным отделом управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми в городе Ухте» и утверждается руководителем Учреждения.

3.5. Учащиеся посещают столовую под наблюдением дежурных учителей и классных руководителей и обязаны соблюдать правила поведения в столовой.

3.6. Контроль качества питания по органолептическим показателям осуществляется бракеражной комиссией, которая в своей деятельности руководствуется Положением о бракеражной комиссии.

3.7. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный отдел управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми в городе Ухте.

3.8. В питании учащихся 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 используют 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; - макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные); - напитки, морсы без термической обработки, квас; - грибы; - макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью; - пирожные и торты кремовые; - жареные во фритюре пирожки, пончики; - неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ**

4.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

4.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующего производством столовой.

На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты ежегодных медицинских обследований и сдаче санитарного минимума.

4.3. Персонал столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены: - приходить на работу в чистой одежде и обуви; - оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной; - перед началом работы 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 спецодежду булавками.

## **5. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.**

5.1.Управление столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и уставом Учреждения.

5.2.Общее руководство деятельностью столовой осуществляет руководитель Учреждения.

5.3.Руководство столовой осуществляют заведующий производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем Учреждения, учащимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и уставом Учреждения.

5.4.Заведующий производством разрабатывает и представляет руководителю Учреждения на утверждение следующие документы: а) положение о столовой, правила питания учащихся и работников Учреждения; б) планово-отчетную документацию; в) технологическую документацию; г) меню

5.5.Порядок комплектования штата столовой регламентируется штатным расписанием Учреждения.

5.6.Трудовые отношения работников столовой и Учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

## **6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ**

6.1.Потребителями услуг столовой являются учащиеся и сотрудники Учреждения.

6.2.Потребители имеют права, предусмотренные Законом РФ от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей».

6.3.Родители (законные представители) учащихся имеют право ознакомиться с качеством приготовления пищи через участие в работе бракеражной комиссии.

6.4.Работники столовой обязаны: а)обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для учащихся и работников учреждения; б)информировать учащихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд; в)обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи; г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования; д)обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой Учреждения; е)отчитываться в установленном порядке перед руководителем Учреждения; ж)повышать квалификацию.

## **7.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

7.1.Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивши бюджетных и внебюджетных средств, возлагается на руководителя Учреждения.

7.2.Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, возлагается на заведующую производством.

7.3.Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном питании, в соответствии с требованиями нормативных документов РФ, РК, МОГО «Ухта» несет руководитель учреждения.

7.4.Контроль за посещением столовой учащимися и ведение табелей по питанию (1- 4 классы), учащихся из малообеспеченных семей, детей ОВЗ возлагается на классных руководителей.

## **8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

8.1. Положение вступает в силу с момента издания распорядительного акта (приказа) по Учреждению.

8.2.Изменения и дополнения в настоящее Положение могут быть внесены в связи с изменениями действующего законодательства, нормативно правовых актов, устава Учреждения.

8.3. Настоящее Положение утрачивает свою силу с момента утверждения нового.