

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования – гимназия № 1»**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «ЦО – гимназия № 1»
_____ Пономарев А.В.
01 сентября 2023 г.

**ПОЛОЖЕНИИ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение о школьной столовой разработано в соответствии с Федеральным законом № 273 от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации с изменениями на 29.12.2022 года, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, а также Уставом общеобразовательной организации.
- 1.2 Данное Положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность столовой организации, осуществляющей образовательную деятельность, и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.
- 1.3 Деятельность столовой отражается в уставе организации, осуществляющей образовательную деятельность. Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании организации.
- 1.4 Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.
- 1.5 Общеобразовательная организация несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.
- 1.6 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 в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2 Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся;
- 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 столовая школы осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов, полдников;
- производство выпечки изделий из теста;
- организация мероприятий и обслуживание школьных праздников.

3. Трудовые отношения

3.1 Производство и реализация горячего питания в школьной столовой передано на аутсорсинг (Контракт Филиал ООО «Вектор» № 0166300024722000425 от 23.08.22).

3.2 В своей деятельности повар подчиняется директору школы.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой

4.1 Школьная столовая является внутренним структурным подразделением общеобразовательной организации.

4.2 Столовая размещена в здании школы на первом этаже и состоит из обеденного зала на ____ посадочных мест и пищеблока (варочного цеха, моечного помещения, производственных помещений), склада продуктов, бытовых комнат.

4.3 Штат столовой – 5 человек.

4.4 Время работы столовой с 8.00 до 16.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4.5 Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.

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

- 4.7 Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.
- 4.8 Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.
- 4.9 Обеденный зал оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы и скамейки с гигиеническим покрытием).
- 4.10 Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
- 4.11 Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 4.12 Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 4.13 Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда.
- 4.14 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных зонах.
- 4.15 Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 4.16 В помещении пищеблока не должно быть насекомых и грызунов. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Требования к персоналу столовой

- 5.1 Медицинский работник или ответственный по питанию (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно

контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

5.2 Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

5.3 Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

5.4 Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции, работники школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Требования к приготовленной пище

6.1 Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2 В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном или электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

- 6.3 С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.
- 6.4 Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
- 6.5 Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

- 7.1 Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.
- 7.2 Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
- 7.3 Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.
- 7.4 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных зонах. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.
- 7.5 Столовые приборы, столовая посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
- 7.6 В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.
- 7.7 С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока школьной столовой.
- 7.8 В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в

соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.9 Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средств, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

8. Организация производственной деятельности столовой

8.1 Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

8.2 Производство и реализация горячего питания в школьной столовой передано на аутсорсинг (Контракт Филиал ООО «Вектор» № 0166300024722000425 от 23.08.22).

8.3 Ежедневное меню утверждается директором организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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

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

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

8.7 Приказом директора до 01 сентября сроком на один год в организации, осуществляющей образовательную деятельность, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

8.8 Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

8.9 В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: заведующий производством (шеф-повар), лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе и приказом директора общеобразовательной организации.

8.10 В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

8.11 Органолептическая оценка блюд

- цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус;
- холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругость и сочность;
- супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, соблюдением формы;
- овощные блюда: цвет овощей должен быть для каждого вида в отдельности; консистенция мягкая и сочная;
- блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность; густая масса должна быть разварена, доведена до мягкой пасты; цвет и вкус – специфический для каждого вида круп;
- блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы; консистенция – мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба – вкус, характерный для рыбы, рыба жареная – приятный вкус рыбы и жира;
- блюда из мяса: консистенция сочная, эластичная, мягкая; клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба; запах и вкус – специфичные для мяса; при резании мяса выделяется прозрачный сок;
- блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от кости; вкус и запах – специфичные для мяса птицы;
- сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
- напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат, температура чая и какао;
- мучные изделия: тесто несоленое – консистенция мягкая, эластичная; с дрожжами – эластичная, рыхлая; для блинов- эластичная; слоеное – пористая, хрустящая.

- 8.12 Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.
- 8.13 При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.
- 8.14 Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.
- 8.15 Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; большое количество соли; запрещаются блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели; при выявлении недостатков, в том числе, недосол, изменение цвета и формы, блюда возвращаются на пищеблок для их устранения .
- 8.16 Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню.

9. Организация обслуживания обучающихся

- 9.1 Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая выходные дни.
- 9.2 Во время осенних, весенних и летних каникул горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания и спортивно-оздоровительные кружки в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).
- 9.3 Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательной организации, графика, утвержденного директором школы, расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.
- 9.4 В организации, осуществляющей образовательную деятельность, приказом директора школы из числа педагогических работников может назначаться лицо, ответственное за организацию питания детей начальной школы и детей льготных категорий. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. По окончании месяца он представляет отчет главному бухгалтеру о фактическом получении питания.
- 9.5 Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения лицу, ответственному за организацию питания сведения о количестве обучающихся, присутствующих в общеобразовательной организации.
- 9.6 Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора

организации, осуществляющей образовательную деятельность, о предоставлении льготы.

9.7 Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя, воспитателя ГПД или другого сотрудника школы.

10. Ответственность

10.1 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 организации, осуществляющей образовательную деятельность, а также:

- за учет и контроль поступающих бюджетных и внебюджетных средств;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой;

10.2 Заведующий производством несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за ведение товарного отчета;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

10.3 Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- учет фактической посещаемости школьниками столовой;
- охват обучающихся питанием;

- за своевременную сдачу табеля посещаемости соловой обучающимися.

10.4 Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог по приказу, утвержденному директором школы.

11. Контроль деятельности столовой

11.1 Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

11.2 Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не менее трех человек, в том числе медицинский работник.

11.3 Контроль устранения предписаний по организации питания осуществляет директор общеобразовательной организации. Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Совета школы.

11.4 Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения личной гигиены персоналом столовой и своевременного прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник школы (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

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

11.6 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 школьной столовой и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

11.7 Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной работе (завхоз).

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

11.9 Ежедневное меню размещать в виде электронной таблицы в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации.

12. Правила поведения в школьной столовой

- 12.1 Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.
- 12.2 Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять из требования, относящееся к соблюдению порядка и дисциплины.
- 12.3 После принятия пищи следует убрать со стола.
- 12.4 Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.
- 12.5 Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.
- 12.6 Запрещается выходить из столовой с едой и посудой
- 12.7 При приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к обучающимся начальных классов.
- 12.8 Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.
- 12.9 Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

- настоящее Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- заявки на питание;
- контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 и старше);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 и старше);
- калькуляция цен на блюда по меню;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- информация об изготовителях и услугах;

- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Приказ «Об утверждении режима питания»;
- Приказ «О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательной организации»;
- Приказ «О контроле за организацией питания»;
- Книга отзывов и предложений.

14. Заключительные положения

- 14.1 Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на Совете школы и утверждается приказом директора организации.
- 14.2 Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 14.3 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1 настоящего Положения.
- 14.4 После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.