

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Илек – Пеньковская средняя общеобразовательная школа»**

Согласовано:  
Председатель ПК  
Ивашина Е.Н.  
от « 27 » 08



Утверждаю:  
Директор МОУ «Илек–Пеньковская СОШ»  
Чехунова С.Н.  
Приказ № 270-од  
от « 27 » 08 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о школьной столовой  
МОУ «Илек – Пеньковская СОШ»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 30 декабря 2021 года, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 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 МОУ «Илек – Пеньковская СОШ».

1.2. Данное Положение о школьной столовой регулирует основную деятельность МОУ «Илек – Пеньковская СОШ» (далее – организация), 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 утвержденные бюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных 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 школы в течение учебного года, в летний оздоровительный период.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

-своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся образовательной организации;

-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.

### **3.Трудовые отношения**

3.1.Руководство школьной столовой осуществляет заведующий производством, принимаемый на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, Профессиональным стандартом «Повар», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610н (или ЕКС). Под руководством заведующего производством 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.

3.2.Управление столовой осуществляется в соответствии с Уставом организации, осуществляющей образовательную деятельность.

3.3.Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.4.Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав организации, осуществляющей образовательную деятельность.

3.5.К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

### **4.Характеристика помещения и оборудования столовой**

4.1.Школьная столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 60 посадочных мест и пищеблока (горячего цеха, овощного цеха, цеха сыпучих продуктов, мясо-рыбного цеха, цеха для обработки яиц, моечного цеха), комнаты персонала, кабинета зав. производством комнаты холодильного оборудования, служебного помещения для хранения инвентаря.

4.2.Штат столовой – 4 человека.

4.3.Время работы столовой – 7.00 – 16.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официально – праздничные дни.

4.4.Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.

4.5.По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питанием воспитанников детского сада, обучающихся школы.

4.6.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.

4.7.Для производственного (пищевого сырья) и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

4.8.Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

4.9. Столовая и кухонная посуда применяется в соответствии с маркировкой по их применению.

4.10. Система приточновытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно – бытовые помещения.

4.11. Зоны (участки) и размещенное в них оборудование, являющееся источником выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

4.12. Складское помещение для хранения продукции оборудовано прибором для измерения влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима, режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях). Журналы ведутся в бумажном виде.

4.13. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

## **5. Требования к персоналу столовой**

5.1. Медицинский персонал (по Договору с ЦРБ) и назначенное ответственное лицо (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражку 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 повреждений тела, признаков инфекционных заболеваний.

5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном или электронном носителе.

5.3. Список работников, отмеченных в журнал на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

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

5.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений 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 заведующему производством;

-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 приготовлению пищи**

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

-нахождение на раздаче более 3 готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

-размещение для раздачи для реализации холодных блюд, кондитерских изделий, напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования), обеспечивающих качество и безопасность продукции;

-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 носителе и влажности – в складских помещениях.

6.3.С целью минимализации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

6.4.Температура прочих 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 их 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 цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

7.5.Столовые приборы, столовая посуда, чайная 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.При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

7.8.С целью включения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинфекции в помещениях пищеблока школьной столовой.

7.9.Запрещается проведение дератизации и дезинфекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала общеобразовательной организации (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7.10.В целях исключения риска токсичного 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 (раковина для мытья рук, унитаза), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.11.Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со

средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

7.12.Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

## **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» по примерному 2-х недельному меню, утвержденного директором общеобразовательного учреждения.

8.2.Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными МОУ «Илек – Пеньковская СОШ» на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

8.3.Ежедневное меню утверждается директором школы, составляется заведующим производством на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором школы. Калькуляция меню производится в соответствии со сборником рецептур.

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 питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

8.7.Приказом директора до 1 сентября сроком на один год 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 продукции.

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

8.9.В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: директор школы, заведующий производством, медицинский работник, представитель родительского комитета. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе и приказом директора МОУ «Илек – Пеньковская СОШ».

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

8.11. Органолептическая оценка блюд:

8.11.1.Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

-цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерных для них органолептических характеристик.

-холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения, несоблюдения технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной.

-супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона; консистенция продуктов, которая должна быть мягкой с соблюдением формы.

-овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида отдельно.

-консистенция мягкая, сочная.

-блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность.

-густая масса – крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты.

-цвет и вкус – специфичные для каждого вида круп.

-блюда из рыбы: определяется вкус, запах и консистенция, характерные для рыбы.

-консистенция – мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба – вкус, характерный для рыбы, рыба жареная – приятный вкус рыбы и жира.

-блюда из мяса: основной органолептический показатель – консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой.

-клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба.

-запах и вкус – специфичные для мяса. При резании мяса, выделяется прозрачный сок.

- 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 костей, вкус и запах – специфичные для мяса птицы;

- сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;

- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами, жидкостью;

- консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;

- соусы: качество определяется цветом, концентрация бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;

- напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;

- мучные изделия: тесто не соленое – консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами эластичная, рыхлая;

- для блинов – эластичная; слоено-пористая, хрупкая.

8.11.2. Блюда из мяса, рыбы и прочее, оцениваются по качеству термической обработки и запаху после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их придерживая все во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

8.11.3. При оценке внешнего вида блюд определяется цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

8.11.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на две три секунды, а затем осуществляется выход.

8.11.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и тд. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

8.11.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и прочее) блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

8.11.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

## **9. Организация и обслуживание обучающихся**

9.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

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

9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от режима работы школы, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв не менее 20 минут для питания обучающегося.

9.4. В МОУ «Илёк-Пеньковская СОШ» приказом директора социальный педагог назначается ответственным за организацию питания учащихся школы, за организацию питания детей льготных категорий, за работу в разделе «Питания» ИСОУ «Виртуальная школа». Ежедневный учёт детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. По окончании месяца социальный педагог предоставляет отчёт в МКУ «Центр финансового обеспечения сферы образования» о фактическом получении питания.

9.5. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения социальному педагогу о количестве обучающихся, присутствующих в школе. Социальный педагог вносит сведения в ИСОУ «Виртуальная школа», передает сведения заведующему производством.

9.6. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) предоставляют в школу документы, регламентирующие предоставление льготы.

9.7. Для обеспечения своевременного получения горячего питания обучающимися, накрытие столов, соблюдения гигиенического состояния обеденного зала школьной столовой, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных директором школы, могут привлекаться работники школьной столовой.

9.8. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, положением об организации питания воспитанником структурного подразделения «Детский сад». Питание обучающихся организовано по классам, под наблюдением классного руководителя.

## 10. Ответственность

10.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию, результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и уставом МОУ «Илэк-Пеньковская СОШ», а также

- за учёт и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;
- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещения пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

10.2. Заведующий производством является материально-ответственным лицом и несёт 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 отчётности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского профилактического осмотра;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования, кухонного инвентаря;
- за ведение еженедельного отчёта по питанию;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

10.3. Социальный педагог, ответственный за организацию питания несёт ответственность:

- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- учёт фактической посещаемости школьниками столовой;
- охват обучающихся питанием;
- за ежедневный порядок учёта количества фактически полученных обучающимися завтраков, обедов, полдников;
- за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися.

10.4. Ответственность за определение контингента обучающихся нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несёт 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 приёма её 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, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор школы. Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, совещаниях при директоре.

11.4. 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 медицинский работник, 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, условия 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 завхоз.

11.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, дежурный педагогический работник.

11.9. Контроль исполнения муниципального контракта на поставку продуктов питания, за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся, осуществляет управление образования.

11.10. Ежедневное меню заведующих производством размещает в виде электронной таблицы в формате XLSH в соответствующем разделе на сайте школы (письмо Минпросвещения России от 17.05.2021 № ГД-1158/01 «О размещении меню»).

## **12. Правило 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 и требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

12.3. Разговаривать во время приёма пищи следует негромко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

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

12.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

12.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

12.7. Запрещается приносить в столовую постороннюю пищу, не приготовленную работниками столовой.

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

12.9. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

12.10. При сдаче посуды в моечную следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к обучающимся младших классов.

12.11. Следует выполнять указание дежурных по столовой, учителей, реагировать на их замечания.

12.12. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.



### 13. Документация

13.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

- настоящее Положение о школьной столовой;
- Положение об организации горячего питания обучающимися в школе;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, брокеражу готовой продукции;
- СанПиН 2.3/2.4.35.90-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- заявки на питание;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- основное двухнедельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- технологические карты кулинарных блюд;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- калькуляция цен на блюда по меню;
- документы, удостоверяющие качества поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверение качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- информация об изготовителе и услугах;
- ведомость контроля за рационом питания детей (составляется каждые 7-10 дней, заполняется ежедневно);
- журнал учёта посещаемости детей;
- журнал учёта калорийности (расчёт и оценка использованного на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержание в нём основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал брокеража готовой продукции;
- журнал брокеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал генеральной уборки, ведомость учёта обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- Приказ «Об организации питания обучающихся»;
- Приказ «Об утверждении двухнедельного меню для обучающихся и воспитанников образовательной организации»;
- Приказ «О контроле за организацией питания».

14. Заключительные положения.

14.1. Настоящее положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на управляющем совете и утверждается приказом директора школы.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положением оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном в пункте 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.