

Положение о школьной столовой

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.4990-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 №2, Приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 16 августа 2022г. №1903 «Об утверждении методических рекомендаций по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края», уставом муниципального автономного общеобразовательного учреждения муниципального образования город Краснодар средняя общеобразовательная школа № 49 имени Героя Советского Союза Михаила Вишневого (далее – МАОУ СОШ №49).

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МАОУ СОШ №49, предназначенным для организации питания обучающихся. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МАОУ СОШ №49 в школьной столовой, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся МАОУ СОШ №49, их родителей (законных представителей) и работников МАОУ СОШ №49.

2. Организационные принципы организации питания. Модель организации питания.

2.1. Общие принципы организации питания в школьной столовой Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.1.1. Питание обучающихся организуется МАОУ СОШ №49 в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организации общественного питания. Выбор формы организации питания осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией и согласовывается с ее учредителем.

2.1.1.1. Форма организации питания - с привлечением сторонней организации общественного питания (аутсорсинг) - комбинаты школьного питания, индивидуальные предприниматели ит.п. Обеспечение обучающихся питанием осуществляется МАОУ СОШ №49 на базе пищеблока, работающего на сырье в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания обучающихся в соответствии с пп.40 п.63.1 Положения о закупке муниципального автономного общеобразовательного учреждения муниципального

образования город Краснодар средняя общеобразовательная школа № 49 имени Героя Советского Союза Евгения Костылёва в соответствии с Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 № 223-ФЗ.

С целью организации питания обучающихся МАОУ СОШ №49 предоставляет в соответствии с заключаемым договором на оказание услуг по организации питания обучающихся во временное пользование муниципальное имущество муниципального образования город Краснодар, закрепленное за МАОУ СОШ №49 на праве оперативного управления, в соответствии с требованиями статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006

№ 149-ФЗ «О защите конкуренции» и Решением Городской Думы Краснодара от 28.01.2010 № 69 п.2 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях муниципального образования город Краснодар».

Школьно-базовая столовая МАОУ СОШ №49 - это столовая полного производственного цикла, которая обеспечивает готовой пищей не только МАОУ СОШ №49, где располагается пищеблок, но и производит готовую продукцию для школьных буфетов других образовательных организаций муниципального образования город Краснодар. Школьная столовая размещается в здании школы, на первом этаже. Для питания обучающихся в столовой выделен специально зал для приема пищи площадью 201,8 кв. м.

Столовая общеобразовательной организации — предприятие общественного питания, изготавливающее и реализующее кулинарные изделия для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций в соответствии с рационами питания по дням недели меню.

Столовая МАОУ СОШ №49 - базовая организация школьного питания (школьно-базовая столовая) осуществляет закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций.

Для реализации принципов здорового питания школьно-базовая столовая МАОУ СОШ №49 оснащена пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке предусмотрено наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 и 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, имеется наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов - наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. x 75 мл). Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) - наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручкой, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

Производственные помещения пищеблока МАОУ СОШ №49 оснащены достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования вносятся изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех (загрузочная зона), горячий цех, холодный цех, мучной цех, цех санитарной обработки яиц, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

Пищеблок МАОУ СОШ №49 осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно. Столовая расположена на 1 этаже. Перед обеденным залом столовой оборудована зона, где расположены умывальники с подачей горячей и холодной воды.

2.1.1.1.1. Обслуживание обучающихся в помещении школьно-базовой столовой осуществляется работниками, осуществляющими услугу по организации питания в соответствии с договором на оказание услуги по организации питания обучающихся, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. В соответствии с договором по организации питания, исполнитель договора укомплектовывает пищеблок необходимыми кадрами соответствующей квалификации, обеспечивает персонал, непосредственно оказывающий услуги, спецодеждой. Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, департаментом образования администрации муниципального образования город Краснодар, территориальным органом Роспотребнадзора - Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.4990-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы МАОУ СОШ №49 - пять дней в неделю – с понедельника по субботу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания МАОУ СОШ №49, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора МАОУ СОШ №49.

2.3. Условия организации питания в школьной столовой

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.4990-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация МАОУ СОШ №49 совместно с классными руководителями, заместителем директора, курирующим организацию горячего питания обучающихся, ответственным за организацию питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания, обновляет страницу сайта МАОУ СОШ №49 по организации питания обучающихся;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в департамент образования администрации муниципального образования город Краснодар сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

2.4.2. Школьно-базовая столовая МАОУ СОШ №49 для использования лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, передвигающимися на креслах-колясках, специально не приспособлена, не предоставляется отдельное помещение для принятия пищи, вход не оборудован поручнями и направляющими полосами, проемы дверей не расширены. на первом этаже, справа от входа в школу, расположена санитарная комната для лиц с ОВЗ, детей-инвалидов.