

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Начальная общеобразовательная школа №23»  
«23 №-а ичӧт школа» муниципальнӧй велӧдан учреждение  
пгт. Ярега

СОГЛАСОВАНО  
Советом учреждения  
(Протокол №1 от 02.09.2020г.)

Утвержден  
приказом директора  
МОУ «НОШ №23»  
№ 01-06/98а от 31.08.2020г.

### **Положение о школьной столовой**

#### **1. Общие положения**

1.1. Положение о школьной столовой разработано в соответствии с

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Законом от 02.01. 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- Постановлением администрации МОГО «Ухта» от 10.01.2019 г. № 10 «Об организации предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования».

1.2. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Республики Коми, МОГО «Ухта».

1.3. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы.

1.4. Финансово – хозяйственная деятельность столовой осуществляется в рамках деятельности школы, учет движения финансовых средств, выплаты различных видов обязательных платежей и налогов осуществляются бухгалтерией управления образования.

1.5. Сотрудники столовой входят в штатное расписание учреждения, принимаются на работу и увольняются руководителем учреждения.

1.6. По характеру организации производства столовая работает на сырье; относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех учащихся.

## **2. Предмет и цель деятельности**

2.1. Цель деятельности столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием учащихся в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2. Основными принципами организации горячего питания являются:

2.2.1. соответствие энергетической ценности

2.2.2. удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах

2.2.3. оптимальный режим питания.

2.3. Время работы столовой с 09.00. до 14.30 час.

2.5. Количество посадочных мест в столовой – 120.

## **3. Организация питания**

3.1. Для учащихся в школе организуется горячее питание.

3.2. Двухнедельное меню питания учащихся согласовывается 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 школы.

3.3. При организации питания работники столовой руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.

3.4. В учреждении установлены 2 большие перемены для приема пищи.

3.5. Учащиеся 1-4 классов питаются бесплатно за счет федерального бюджета в соответствии с нормативными документами. Учащиеся из семей, официально признанных малоимущими, а также дети ОВЗ питаются бесплатно.

3.6. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приёма её детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, назначаемой руководителем учреждения в начале каждого учебного года. Бракеражная комиссия работает в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

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

## **4. Права**

4.1. Потребителями услуг столовой являются учащиеся и сотрудники учреждения.

4.2. Потребители имеют права обусловленные Законом РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей" (ред. от 18.03.2019 г.).

4.3. Родители (законные представители) учащихся имеют право ознакомиться с качеством приготовления пищи через участие в проверке столовой, которую осуществляет комиссия в рамках внутришкольного контроля, утвержденного руководителем учреждения.

## **5. Ответственность**

5.1. Руководитель Учреждения несет ответственность:

- за деятельность столовой;

- за своевременное проведение текущего ремонта помещений столовой;

- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой торгово-технологическим оборудованием в соответствии с нормативами;
- за своевременную выплату заработной платы работникам столовой.

5.2. Заведующий производством, является материально – ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за организацию горячего питания;
- за состояние помещений столовой;
- за качество блюд и изделий, за сроки реализуемой продукции, за условия хранения продукции;
- за соблюдение санитарно – гигиенических норм;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за содержание помещений, оборудования, обеспечение спецодеждой работников столовой;
- за ведение ежемесячного товарного отчета.

5.3. Классные руководители осуществляют контроль за посещением столовой учащимися и ведение табелей по питанию.

## **6. Делопроизводство.**

В столовой должна быть следующая документация:

- Инструкции по технике безопасности при работе с электрооборудованием, по мытью посуды, яиц и т.д.;
- Должностные инструкции работников столовой;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал «Здоровье»;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Документы, подтверждающие качество и безопасность производимой и реализуемой пищевой продукции;
- Бракеражные журналы;
- Нормативные и технологические документы, в соответствии с которыми вырабатывается пищевая продукция;
- Журнал регистрации работ по техническому контролю и текущему ремонту технологического и холодильного оборудования.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Данное положение действует до реорганизации образовательного учреждения или изменения организационно-правовой формы, статуса учреждения.

7.2. В настоящее положение могут вноситься изменения и дополнения, вызванные изменением законодательства и появлением новых нормативно-правовых документов, по решению Педагогического совета школы.



