

Принято решением
педагогического совета
протокол № 22
от « 26 » 08. 2024



Утверждено
приказом от 26.08.2024 № 623-г
Директор МАОУ ЛИТ
Т. В. Ивченко 



ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой МАОУ ЛИТ

1. Общие положения

1.1. Школьная столовая является частью (подразделением) МАОУ ЛИТ (далее – Лицей), участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся Лицея.

1.2. Положение о школьной столовой МАОУ ЛИТ (далее – Положение) разработано в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.3. Функционирование школьной столовой осуществляется в соответствии с федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, муниципалитета, уставом Лицея, данным Положением.

1.4. Лицей несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.5. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Лицея. Сотрудники школьной столовой могут быть как штатные работники учреждения, так и сотрудниками аутсорсинговой организации, осуществляющей деятельность по производству блюд и организации питания обучающихся в лицее.

1.6. Руководство школьной столовой осуществляет заведующий столовой, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором учреждения, обучающимися и их родителями за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и уставом Лицея.

К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

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

1.8. Положение вступает в силу с даты утверждения и действует бессрочно.

2. Основные задачи

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся и работников в пищевых веществах.

2.4. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.6. Организация обслуживания горячим питанием.

2.7. Совершенствование организации обслуживания учащихся Лицея.

2.8. Укрепление материально-технической базы школьной столовой.

2.9. 100% охват учащихся школы горячим питанием.

2.10. Формирование здорового образа жизни.

3. Организация питания школьной столовой

3.1. По характеру организации производства столовая работает на сырье и полуфабрикатах. Обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.

3.2. 10-ти и(или) 12- дневное меню, индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании составляются заведующим столовой с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию и утверждается директором Лицея. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

3.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.4. Должны быть созданы условия для 100% питания школьников, в том числе с ограниченными возможностями здоровья.

3.5. В Лицее для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3.6. Для организации дополнительного питания детей допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускается к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 граммов: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глутена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

3.7. Заместителю директора по воспитательной работе и ответственному за организацию питания в Лицее необходимо:

- установить график питания столовой по классам, обязать всех строго следовать ему;
- предусмотреть в расписании занятий перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся;
- организовать дежурство учителей и обучающихся в обеденном зале столовой, обеспечить влажную уборку в обеденном зале обслуживающим персоналом.

4. Порядок приема учащихся в столовую

4.1. Отпуск обучающимся питания (горячего питания) в столовой необходимо организовать по классам (группам) в соответствии с графиком, который утверждается исходя из режима учебных занятий руководителем учреждения.

4.2. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядок во время приема пищи учащихся возлагается на классных руководителей.

4.3. Зачисление (заявка) детей в столовую на комплексные завтраки и обеды осуществляется классными руководителями. Оплата за питание производится ежедневно безналичным расчетом.

4.5. Зачисление детей на бесплатное и льготное питание осуществляется ответственным за данный вид питания. Списки детей на бесплатное и льготное питание утверждаются приказом. Организация бесплатного и льготного питания осуществляется в соответствии с приказами (письмами) департамента образования мэрии города Новосибирска.

5. Контроль за работой школьных столовых

5.1. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться медработником (по согласованию) и администрацией Лицея, а также комиссией общественного контроля.

5.2. Качество готовой пищи в школьной столовой ежедневно должна проверять бракеражная комиссия в соответствии с требованиями Положения о бракеражной комиссии МБОУ ЛИТ.

5.3. Заведующий столовой должен осуществлять постоянный контроль за качеством пищи, а также поступающего сырья и продуктов, следить за соблюдением санитарных правил в столовой, участвовать в проведении витаминизации блюд, проводить обследования учащихся в диетическом питании.

5.4. Повседневный контроль за работой школьной столовой должны осуществлять также члены бракеражной комиссии.

5.7. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на руководителя учреждения.

6. Ответственность

6.1. МАОУ ЛИТ несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

6.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на заведующего столовой и главного бухгалтера.

6.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет ответственный за организацию питания в учреждении или социальный педагог.

6.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил возлагается на заведующего столовой.

6.5. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил при производстве блюд и кулинарных изделий несет повар, кондитер.

6.6. Ответственность за организацию централизованного закупа продуктов питания возлагается на бухгалтера, специалиста по закупкам или аутсорсинговую организацию.

6.7. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических правил при мойке и транспортировке посуды возлагается на кухонного работника.