

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа г.Аргун»
(МБОУ «СКОШ г.Аргун»)

ПРИНЯТО

Общим собранием трудового коллектива
Протокол № 1 от «27» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

«СКОШ г.Аргун»

М.А.Салатаев



ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о столовой в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа г.Аргун» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п. 2 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Закон об образовании), решениями МУ «Департамент г. Аргун», касающимися организацией питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, и регламентирует порядок работы школьной столовой.

1.2. Деятельность столовой осуществляется в соответствии с Санитарными правилами Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.3. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа г.Аргун» (далее – Школа), участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся Школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в Школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания, принимается на общем собрании трудового коллектива Школы и утверждается приказом директора.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к настоящему Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.6. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.7. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами Российской Федерации, Чеченской Республики, муниципального образования округа г. Аргун и другими нормативными актами, а также Уставом школы, настоящим Положением.

1.8. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

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

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами качественной организации сбалансированного горячего питания в школьной столовой являются:

- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- контроль над качеством и безопасностью пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового питания.

3. Характеристика столовой

3.1. Столовая размещена в здании Школы на 1 этаже.

3.2. Количество посадочных мест в обеденном зале столовой – 34.

3.3. В столовой располагается:

- горячий цех;
- помещение, оборудованное раковинами для мытья рук;
- склад сыпучих продуктов;
- помещения столовой оснащены технологическим и весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрен холодильник.

4. Организация питания

4.1. Школа самостоятельно организует горячее питание обучающихся на базе школьной столовой.

- 4.2. При организации питания Школа руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 4.3. Обслуживание горячим питанием обучающихся и сотрудников осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, личную медицинскую книжку, прошедшими медицинские осмотры и санитарный минимум.
- 4.4. Столовая осуществляет следующие виды деятельности: приготовление горячих обедов (салат, первое, второе блюдо, напиток, свежие фрукты).
- 4.5. Питание детей в столовой организуется в дни учебных занятий. Время работы столовой с понедельника по пятницу с 8.00 до 17.00 часов, за исключением нерабочих праздничных дней.
- 4.6. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разрабатываемым с учетом физиологических потребностей обучающихся в основных пищевых веществах.
- 4.7. Примерное десятидневное меню разрабатывается ответственным за питание в Школе и согласовывается с Роспотребнадзором г. Аргун, далее утверждается директором школы.
- 4.8. В соответствии с примерным десятидневным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, их калорийность. В случае необходимости допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, близкие по пищевой ценности.
- 4.9. В каникулярные периоды горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).
- 4.10. Количество питающихся обучающихся определяется по следующим документам: табель учета посещаемости детей, приказ директора о предоставлении льготного питания.
- 4.11. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем ежедневно после первого урока 1 или 2 смены ответственному по питанию в этот учебный день. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.
- 4.12. Табель учета посещаемости детей ведет классный руководитель. Данный документ, свидетельствующий о фактическом получении питания, подписанный классным руководителем до 30 числа каждого месяца, передается ответственному по питанию.
- 4.13. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком,

утвержденным директором школы. Классные руководители сопровождают обучающихся и контролируют прием пищи.

4.14. Приказом директора школы до 1 сентября сроком на один год в Школе создается общественный совет, в обязанности которых входят контроль качества пищи. В состав комиссии могут входить представители работников, администрации, родительского комитета и медицинский работник.

4.15. О случаях появления в Школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируются центр Госсанэпиднадзора г. Аргун.

4.16. Горячее питание для младшего школьного возраста (1-4 классы) осуществляется бесплатно.

4.17. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:

-средств местного бюджета.

4.18. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся предоставляют заявление на имя директора школы о предоставлении льготы, предъявив при этом соответствующие документы.

5. Обязанности столовой

5.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор школы.

5.2. Непосредственное руководство над работой столовой осуществляет ответственный по питанию, который несет ответственность за организацию работы пищеблока в соответствии с должностной инструкцией.

5.3. Администрация Школы обеспечивает:

- своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- размещение информации о ежедневном рационе блюд;
- сохранность, размещение и хранение продуктов и оборудования;
- оформление графика работы столовой в соответствии с режимом работы Школы;
- своевременный ремонт оборудования, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и ТБ.

6. Порядок осуществления контроля

6.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, МУ «Департамент г. Аргун» и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством РФ.

6.2. Качество готовой пищи проверяет ответственный по питанию, общественный совет Школы.

6.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, за витаминизацией блюд, своевременным прохождением работниками столовой медицинских осмотров и санитарного минимума, а также осуществляет иные полномочия, входящие в его компетенцию.

6.4. Администрация Школы контролирует:

- организацию питания обучающихся;
- обеспечение столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- производственную базу пищеблока, своевременную организацию ремонта технологического и холодильного оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в столовой;
- своевременное выполнение предписаний контролирующих органов;
- качество и количество товара, условия хранения продуктов питания;
- ценообразование в системе детского питания.

7. Заключительные положения

7.1. Деятельность столовой в рамках Школы прекращается приказом директора школы.