

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

**ПРИНЯТО**

Общим собранием трудового коллектива  
Протокол № 1 от «17» 08 2020г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ

«СКОШ г.Аргун»

М.А.Салатаев

№ 71



## 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.