

СОГЛАСОВАНО
Председатель Управляющего совета
МАОУ СОШ № 52

В.А.Тимохина
«01» сентября 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ № 52

Т.Ю.Стрельцова
«01» сентября 2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
муниципального образования город Краснодар средней
общеобразовательной школы № 52
имени Героя Советского Союза Якова Кобзаря

1. Общие положения

- 1.1 Положение «О школьной столовой» (далее Положение) является локальным нормативным актом МАОУ СОШ № 52, определяющим порядок организации работы столовой данного ОУ.
- 1.2. Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 №273 «Об образовании в Российской Федерации»; Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также на основании Устава школы.
- 1.3. Данное Положение регламентирует основную деятельность столовой и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременной раздачи качественной и безопасной пищи, обеспечения права обучающихся на организацию питания.
- 1.4. Организация работы и обслуживания обучающихся осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.
- 1.5. ОУ несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

2. Цель и задачи школьной столовой

- 2.1. *Целью деятельности школьной столовой* является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года.
- 2.2. *Основными задачами школьной столовой* являются:
- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся ОУ;
 - формирование здорового образа жизни;
 - воспитание культурного самосознания.
- 2.3. *Основными принципами организации горячего питания* являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

3. Характеристика помещений и оборудования столовой

- 3.1. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением ОУ.
- 3.2. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала 195,5 кв.м на 260 посадочных мест, раздаточной, двух моечных отделений, кладовой, холодильной камеры и двух помещений кухни.
- 3.3. Штат столовой – 14 ставок - 1 заведующий производством, 3 поваров, 3 кухонных рабочих, 2 посудомойщицы, 5 технических работников/ уборщиц (сотрудники ООО КШП «Русь»), 5 человек – штатные сотрудники школы.
- 3.4. Время работы столовой с 8.00. до 17.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.
- 3.5. Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.
- 3.6. В зале функционирует система предварительного выставления блюд на столах.
- 3.7. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.
- 3.8. Столовая оборудована стандартной мебелью упрощенной конструкции; исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 3.9. Внутренняя отделка помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 3.10. Для готовой к употреблению пищевой продукции столовой используются производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.
- 3.11. В помещениях столовой регулярно проводится обработка против насекомых и грызунов.

4. Требования к персоналу столовой

- 4.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в ОУ (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе.
- 4.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания.

5. Требования к готовой продукции

5.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

6.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

6.2. Для уборки помещений школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

6.3. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов.

6.4. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

6.5. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.6. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала ОУ (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

6.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала ОУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

6.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки емкости со средством).

7. Организация деятельности школьной столовой

7.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

7.2. Организация питания осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными ОУ на основании предоставленных коммерческих предложений, лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

7.3. Ежедневное меню утверждается директором ОУ, осуществляющей образовательную деятельность, составляется ответственным за организацию питания в ОУ на базе основного (циклического 12-дневного) меню, утвержденного директором школы и предприятием школьного питания.

7.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

7.5. Приказом директора на начало учебного года на один год в ОУ, создается комиссия по бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции согласно Положения о бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 52

7.6. В состав комиссии по бракеражу готовой продукции могут входить: директор, заместитель директора, работник буфета, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник. Деятельность комиссии регламентируется приказом директора ОУ.

7.7. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

7.8. Накрытие столов осуществляет штатные работники МАОУ СОШ № 52

8. Органолептическая оценка блюд.

Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям: цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В

зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;

-холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;

-супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;

-овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;

-блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность; густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты; цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;

-блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы; консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;

-блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой; клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба; запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;

-блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;

-сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;

-напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;

-мучные изделия: тесто несолёное - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая.

Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также

блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

9. Организация обслуживания обучающихся

9.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

9.2. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы ОУ, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.3. В ОУ, приказом директора школы из числа педагогических работников может назначаться лицо, ответственное за организацию питания детей. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. По окончании месяца он представляет отчет в бухгалтерию о фактическом получении питания.

9.4. Классные руководители в предыдущий день подают заявку, ежедневно до уроков подают сведения о количестве обучающихся, присутствующих в ОУ.

9.5. Питание обучающихся осуществляется организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя или другого сотрудника школы.

10. Ответственность

9.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом ОУ, а также:

-за учет и контроль поступивших бюджетных средств;

-за своевременное заключение договоров на оказание услуг по организации питания учащихся;

-за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;

-за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;

9.2. Заведующая производством является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

-за сроки реализуемой продукции;

-за своевременное оформление документации;

-за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;

-за своевременное прохождение медицинского и профилактического осмотров;

-за отпуск питания в соответствии с графиком;

-за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, кухонного инвентаря;

-за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм в столовой ОУ.

9.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

-за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;

-учёт фактической посещаемости школьниками столовой, передаваемой классными руководителями в ежедневных заявках;

-за составление финансовой отчетности

10. Контроль

Контроль организации горячего питания осуществляется директором школы, дежурным администратором ежедневно и постоянно, бракеражной комиссией, действующей на основании Положения о бракеражной комиссии, общественным Советом по питанию, действующим на основании Положения о Совете по питанию, Родительским контролем –не реже 2 раз в месяц.