



**Положение  
о школьной столовой и порядке организации питания обучающихся  
MAOU «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска»**

**1. Общие положения**

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологические правила и норма СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», особенности организации общественного питания детей в общеобразовательных учреждениях и Уставом MAOU «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска».

1.2 Столовая MAOU «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска» (далее – школьная столовая) является структурным подразделением MAOU «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска» (далее – школа), участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников MAOU «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска». Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в Учреждении выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе MAOU «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска». Организация школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного Учреждения.

1.3. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями главы муниципального района, приказами Управления образования, Уставом общеобразовательного Учреждения, положением о школьной столовой, утвержденным директором Учреждения.

1.4. MAOU «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска» несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

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

**2. Основными задачами школьной столовой являются:**

2.1. Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний;

2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### 3. Организация питания в Учреждении

3.1. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в МАОУ «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска», и согласовывается руководителем МАОУ «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска» и территориальным отделом Управления Роспотребнадзора уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.2. Требования к режиму питания, обучающихся:

- для обучающихся МАОУ «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска» необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

3.3. О случаях появления в Учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный орган исполнительной власти уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.4. Директор МАОУ «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска»

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;

- назначает ответственного за организацию питания обучающихся;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета школы.

3.5. Ответственный за организацию питания:

- координирует и контролирует работу столовой;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученного обучающимися питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания.

3.6. Медицинские работники:

- контролируют работу согласно Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», особенности организации общественного питания детей в общеобразовательных учреждениях;

- утверждают список обучающихся не переносящих молоко, продукты питания и имеющие аллергические реакции на лекарственные средства.

3.7. Обучающиеся МАОУ «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска»:

- питаются по классам согласно графику, утвержденному директором Учреждения;

- вносят предложения по улучшению организации питания;

- обязаны выполнять указания дежурных по столовой;

- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по школе учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

3.8. Классные руководители:

- ведут ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание по классам.

- ежедневно предоставляют заместителю директора по ВР сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

3.9. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся

3.10. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

3.11. Заведующий производством организации, оказывающей услуги по организации горячего питания в МАОУ «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска):

- осуществляет проверку технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно и отмечает в бракеражном журнале;

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;

- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;

- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;

- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы.

#### **4. Услуги школьной столовой**

4.1. Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц: учащиеся школы с 1 по 11 классы, педагогический и технический персонал Учреждения.

4.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.1. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой:

- к работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума;
- ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

4.2.2. Время завтраков, обедов определяется графиком посещения столовой, ежегодно утверждаемым директором Учреждения.

4.2.3. Ответственность за организацию питания возлагается на директора школы, ответственного за питание учащихся и заведующего производством.

4.2.4. Контроль за посещением столовой возлагается на ответственного за организацию питания.

4.2.5. Отпуск завтраков и обедов осуществляется на основании заявки на количество питающихся, поданной классным руководителем. Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

4.2.6. В школьной столовой в течение всего рабочего дня должен соблюдаться порядок. Классные руководители, дежурный класс обеспечивают порядок в столовой.

4.2.7. Контроль за санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием инвентаря, посуды, органолептической оценкой поставляемых продуктов,

приготовлением пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов, наличием меню, а также за выполнение производственного контроля по вопросам, касающихся деятельности в области питания осуществляется Комиссией по контролю за организацией питания, назначенной приказом по школе.

4.2.8. Классные руководители ежедневно подводят итоги питания учащихся и в последний день месяца отчитываются перед ответственным за организацию питания.

4.2.9. Ответственный за организацию питания по школе ежемесячно подводит итоги питания учащихся и своевременно отчитывается перед бухгалтерией.

## **5. Обязанности работников пищеблока**

5.1. К обслуживанию столовой школы допускаются сотрудники ООО «УРА», с которым заключен договор.

5.2. Сотрудникам столовой вменяется в обязанность:

- ежедневное качественное приготовление пищи в соответствии с утвержденным меню, Графиком приема пищи учащимися, установленными нормами СанПиНа;
- ведение всей необходимой документации по организации питания школьников;
- ежедневное содержание в чистоте и надлежащем порядке помещений пищеблока, мебели, оборудования, инвентаря, посуды, в соответствии с требованиями СанПиНа;
- проведение генеральных уборок в соответствии с графиком;
- проведение дезинфекции помещений пищеблока, посуды, оборудования, инвентаря (в соответствии с Инструкцией по дезинфекции);
- соблюдение рецептур и технологических режимов. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и качественного питания.