

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 5 имени Героя Российской Федерации
Сергея Сергеевича Громова»**

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
МБОУ ЦО № 5

Протокол от 24.04.2023 № 13

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ЦО № 5

Е.М. Широкая
Приказ от 02.05.2023 № 13-а

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

г. Тула, 2023

Положение о школьной столовой

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее - Положение) разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее - СП 3.1/2.4.3598-20);

- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21);

- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях»;

- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании» (с изменениями и дополнениями),

- Законом Тульской области от 17.07.2020 № 61-ЗТО «О внесении изменений в статью 1 Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную

аккредитацию основным общеобразовательным программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании»;

- распоряжением правительства Тульской области от 12.07.2020 № 522-р «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области»;

- приказом Министерства образования Тульской области от 19.05.2022 № 915 «Об утверждении вариантов единого примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся 7-11 лет образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области, на 2022-2023 учебный год»;

- постановлением администрации города Тулы от 18.11.2020 № 4112 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Тула» (с изменениями);

- постановлением администрации города Тулы от 12.07.2022 № 397 «О внесении изменений в постановление администрации города Тулы от 18.11.2020 № 4112»;

- постановлением администрации города Тулы от 12.07.2022 № 397 «О внесении изменений в постановление администрации города Тулы от 18.11.2020 № 4112».

- постановлением администрации города Тулы от 18.01.2023 № 2 «О внесении изменений в постановление администрации города Тулы от 18.11.2020 № 4112».

1.2. Положение о школьной столовой разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права обучающихся на организацию питания.

Цели и задачи школьной столовой

2.1. Цель деятельности школьной столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся центра образования в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2. Основные задачи школьной столовой:

2.2.1. обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся центра образования в течение учебного года;

2.2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов здорового и полноценного питания как одного из факторов здорового образа жизни.

2.2.5. Основные принципы:

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

3. Характеристика помещений и оборудование столовой

3.1. Школьная столовая имеется в учебном корпусе № 2 (г. Тула, поселок Октябрьский, проезд 18, дом 2), в учебном корпусе № 1 (г. Тула, улица Октябрьская, дом 199), № 3,4 (г. Тула, поселок Горелки, улица Макаренко, дом 31) –буфет раздаточная.

3.2. Школьная столовая размещены на 2 этаже и состоят из обеденного зала и пищеблока, помещения для продуктов.

3.3.Время работы столовой с 08.30 до 16.00 в течении всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и праздничные дни. Столовая предоставляет завтраки, обеды. По характеру организации производства школьная столовая работает по системе аутсорсинга на сырье.

3.4. В обеденных залах функционирует система предварительного выставления блюд на столах.

3.5. Все помещения столовой оборудованы технологическим, холодильным, весоизмерительным. моечным оборудованием, кухонным инвентарем. Столовая укомплектована всей необходимой кухонной и столовой посудой. Обеденный зал оборудован стандартной мебелью.

3.6. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания

3.7. Столовые оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.8. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

3.9. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

3.10.Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно.

3.11. Помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо ежедневно снимает показания приборов учёта и вносит их в соответствующие журналы

(Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в помещениях для хранения сырья).

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и цветов.

4. Требования к персоналу столовой

4.1. Работники столовой не закреплены в штатном расписании МБОУ ЦО № 5 и являются сотрудниками аутсорсинговой компании, с которой заключен контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся.

4.2. К работе на пищеблоке и в зале столовой допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Работники школьной столовой должны иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

4.3. Медицинский работник или назначенное ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

4.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники школьной столовой обязаны:

4.4.1. 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;

4.4.2. 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;

4.4.3. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу аутсорсинговой компании;

4.4.4. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

5. Требования к приготовлению пищи

5.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

5.1.1 нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

5.1.2 размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

5.1.3 реализация на следующий день готовых блюд;

5.1.4 замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

5.1.5 привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях.

5.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче блюд должны использоваться термометры.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых обучающимся через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

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.

6.2. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

- 6.3. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.
- 6.4. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с приготовлением пищи в них.
- 6.5. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственной зоне.
- 6.6. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.
- 6.7. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
- 6.8. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.
- 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.
- 6.9. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока школьной столовой.
- Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала центра образования (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
- 6.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
- 6.11. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средств, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).
- 6.12. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- 6.13. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

7. Организация производственной деятельности школьной столовой

- 7.1. Питание обучающихся в центре образования осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СанПиН 1.2.3685-21 и единым примерным циклическим двухнедельным меню.
- 7.2. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.
- 7.3. Закупка и поставка продуктов питания для столовой осуществляется на основании аутсорсинга в соответствии с заключенным контрактом на оказание услуг по организации питания обучающихся.
- 7.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.
- 7.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов, указанных в сборниках рецептов.
- 7.6. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.
- 7.7. Приказом директора до 01 сентября сроком на один год в МБОУ ЦО № 5 создается бракеражная комиссия, которая действует на основании локального нормативного акта «Положение о бракеражной комиссии». В обязанности бракеражной комиссии входит контроль качества готовой пищи до приема ее обучающимися и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.
- 7.8. В случае выявления в центре образования пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

8. Организация обслуживания обучающихся в школьной столовой

- 8.1. Питание обучающихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.
- 8.2. Питание обучающихся в центре образования осуществляется в течение 5 учебных дней в неделю при 5-дневной учебной неделе.
- 8.3. В летний период горячее питание получают обучающиеся, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).
- 8.4. Приказом директора МБОУ ЦО № 5 назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Ежедневный учет обучающихся, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания.
- 8.5. Классные руководители ежедневно до начала занятий подают ответственному за питание сведения о количестве обучающихся, присутствующих на уроках.
- 8.6. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в центре образования, организованно, по

классам, под наблюдением классного руководителя или другого сотрудника центра.

9. Контроль деятельности школьной столовой

9.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

9.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия.

9.3. Контроль устранения предписаний по организации питания и рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях, совещаниях, педсоветах осуществляет директор центра образования.

9.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдение правил личной гигиены сотрудниками столовой и своевременного прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник центра образования (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

9.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в центре образования.

9.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов аутсорсинговой компанией, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляют заместитель директора по административно-хозяйственной работе, заведующий производством, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

9.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет аутсорсинговая компания.

9.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены обучающимися осуществляют классные руководители, ответственный по питанию.

9.9 Ежедневное меню размещается в столовой, на сайте МБОУ ЦО № 5.

10. Правила поведения в школьной столовой

10.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

10.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

10.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

- 10.4. После принятия пищи следует убрать за собой посуду.
- 10.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.
- 10.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.
- 10.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.
- 10.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.
- 10.9. Следует выполнять указания сотрудников столовой и учителей, реагировать на их замечания.
- 10.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены и мыть руки перед приемом пищи.

11. Заключительные положения

- 11.1. Настоящее положение подлежит рассмотрению на педагогическом совете и утверждается приказом директора центра образования.
- 11.2. Положение принимается на три года и актуализируется по мере необходимости раз в год.
- 11.3. Настоящее положение вступает в силу с даты его утверждения.
- 11.4. Настоящее положение доводится до всех участников образовательного процесса путем размещения его на официальном сайте центра образования в сети Интернет.