

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Усть-Бакчарская средняя общеобразовательная школа»**

Согласовано на
Управляющем совете
Протокол № 16
от «28» декабря 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ»

Л.А. Дукшта
Приказ № 206-О от « 29 » декабря 2021г.

**Положение о школьной столовой
МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует основную деятельность школьной столовой МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.2. Столовые руководствуются в своей деятельности утвержденным Положением, Уставом МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ», Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», нормативными актами Управления образования Администрации Чаинского района, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

1.3. Деятельность столовой отражается в Уставе МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ». Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании образовательной деятельности.

1.4. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.5. МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» несёт ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.6. Для школьной столовой создаётся необходимая материальная база, в этих целях школой используются утвержденные бюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Цель и задачи школьной столовой

2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и воспитанников школы в течение учебного года и в течение работы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей организованного школой.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и воспитанников школы;
- 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.

2.4. Для достижения цели столовая школы осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов, полдников;
- производство выпечки изделий из теста.

3. Трудовые отношения

3.1. Руководство школьной столовой осуществляет заведующий столовой, принимаемый на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации. Под руководством заведующего столовой выполняют свои обязанности повара и кухонный работник. Директор школы осуществляет контроль деятельности школьной столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

3.2. Управление столовой осуществляется в соответствии с Уставом МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ».

3.3. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.4. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны соблюдать Устав МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ», иные локальные нормативные акты.

3.5. К работе в столовой допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее 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.

3.6. К работе в МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

3.7. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4. Характеристика помещений и оборудования школьной столовой

4.1. Школьная столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала и пищеблока, склада продуктов, бытовых комнат.

4.2. Время работы школьной столовой с 8.00. до 15.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4.3. Школьная столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.

4.4. По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье. Обеспечивает питание всех обучающихся и воспитанников МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ».

4.5. В зале столовой функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

4.6. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

4.7. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

4.8. Обеденный зал школьной столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием и стулья).

4.9. Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к

действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

4.10. Столовая оборудована исправной системой холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

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

4.12. 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), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

4.13. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

4.14. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания.

4.15. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

4.16. Складское помещение для хранения продукции оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

4.17. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Требования к персоналу школьной столовой

5.1. Назначенное ответственное лицо в МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» 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.

5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

5.3. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

5.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники школьной столовой 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;

- 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.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

6.2. 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 и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

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

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

7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

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

7.2. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой и столовой пришкольного интерната должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

7.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

7.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

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

7.6. 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.

7.7. Мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.8. 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.

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

7.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся, воспитанников и персонала школы, 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.

7.11. 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 на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

7.12. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся и воспитанников не допускается.

7.13. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8. Организация производственной деятельности столовой

8.1. Питание обучающихся и воспитанников в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и меню основного организованного питания (2-х недельным меню), утвержденным директором школы для различных категорий обучающихся и с учётом их возрастных особенностей.

8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ».

8.3. Ежедневное меню утверждается директором школы, составляется заведующим столовой на базе меню основного организованного питания, утвержденного директором школы. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептов.

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

8.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

8.6. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

8.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» утверждается состав общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся, а также утверждается состав бракеражной комиссии, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

8.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

8.9. Деятельность комиссии регламентируется Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ», Положением о бракеражной комиссии и приказами директора школы.

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

8.11. Органолептическая оценка блюд

8.11.1. 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;
- консистенция мягкая, сочная;
- 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;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
- консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;
- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
- напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
- мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая;
- для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.

8.11.2. 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.

8.11.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

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

8.11.5. 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.

8.11.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы

и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

8.11.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

9. Организация обслуживания обучающихся и воспитанников

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

9.2. В каникулярное время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей, организованный МБОУ «Усть-Бакcharская СОШ», в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы МБОУ «Усть-Бакcharская СОШ», графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.4. В МБОУ «Усть-Бакcharская СОШ», приказом директора школы из числа педагогических работников может назначаться лицо, ответственное за организацию питания детей начальной школы, а также лицо, ответственное за организацию питания детей льготных категорий. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет заведующий столовой. По окончании месяца он представляет отчет бухгалтеру о фактическом получении питания.

9.5. Классные руководители ежедневно до уроков подают заведующему столовой сведения о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

9.6. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора школы о предоставлении льготы.

9.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Усть-Бакcharская СОШ», организованно по классам, под наблюдением классного руководителя, работников школьной столовой.

10. Ответственность

10.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом МБОУ «Усть-Бакcharская СОШ», а также:

- за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;
- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблоков и обеденных залов столовых;
- за наличие и состояние мебели в школьной столовой и столовой пришкольного интерната, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовых

10.2. Заведующий столовой является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за ведение еженедельного товарного отчета;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности,

санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школьной столовой .

11. Контроль деятельности школьной столовой

11.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

11.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая директором школы на один год в составе не менее 3-х человек.

11.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор школы. Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Педагогического совета школы.

11.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет общественная комиссия по контролю за организацией и качеством горячего питания, бракеражная комиссия.

11.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет директор школы.

11.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой и столовой пришкольного интерната осуществляет заведующий столовой и общественная комиссия по контролю за организацией и качеством горячего питания, бракеражная комиссия.

11.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заведующий хозяйством.

11.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, работники школьной столовой.

11.9. Контроль исполнения договора на поставку продуктов питания, за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся, осуществляет директор школы.

12. Правила поведения в школьной столовой и столовой пришкольного интерната

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

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

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

12.4. После принятия пищи следует убрать посуду со стола, задвинуть на место стул.

12.5. Необходимо бережно относиться к имуществу столовой.

12.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

12.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

12.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

12.9. Следует выполнять указания классных руководителей, реагировать на замечания.

12.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

13.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

- Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся;
- Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся,
- Положение о бракеражной комиссии;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Утверждённое меню основного организованного питания, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), меню для детей с ОВЗ;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), для детей с ОВЗ;
- калькуляция цен на блюда по меню;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- информация об изготовителе и услугах;
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется заведующей столовой каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Приказ «Об утверждении режима питания»;
- Приказ «Об утверждении основного организованного меню для обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ»».

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, согласуется на Управляющем совете школы и утверждается приказом директора школы.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.