

Регистрационный номер № 12

Принято решением
педагогического совета
от «18» ноября 2021г.
Протокол № 5

УТВЕРЖДЕНО
Приказом руководителя
от «19» ноября 2021 г.
№ 01-11/213



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Республика Коми, г. Ухта

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и устава МОУ «СОШ №4» (далее – Учреждение) с целью сохранения и укрепления здоровья детей, в области обеспечения прав учащихся полноценным питанием.

1.2. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех учащихся, сотрудников Учреждения.

1.3. Руководитель Учреждения несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания столовой.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами столовой являются:

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников Учреждения.

2.2. Организация и обеспечение качественного питания в период проведения оздоровительных площадок в летний период и в каникулярные дни в течение учебного года, с включением в меню соков, овощей и фруктов и т.д.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся с 1 по 11 классы и сотрудников осуществляется в соответствии с графиком утвержденным руководителем Учреждения.

3.2. В столовой бесплатным питанием обеспечиваются учащиеся 1-4 классов, учащиеся 1-11 классов из малоимущих семей, учащиеся 1-11 классов с ОВЗ в соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми актами Российской Федерации и Республики Коми. Остальные учащиеся питаются за родительскую плату.

3.3. Для учащихся в Учреждении организовано одноразовое горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен обед, а при длительном пребывании в Учреждении и полдником.

3.4. Примерное двухнедельное меню и рацион питания для учащихся обязательно согласовываются с Территориальным отделом управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми и городу Ухте и утверждается руководителем Учреждения.

3.5. Учащиеся посещают столовую под наблюдением классных руководителей и дежурных учителей и обязаны соблюдать правила поведения в столовой.

3.6. Контроль качества питания по органолептическим показателям осуществляется бракеражной комиссией, которая в своей деятельности руководствуется Положением о бракеражной комиссии.

3.7. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала, в установленном порядке информируются

территориальный отдел управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми в городе Ухте.

3.8. В питании учащихся запрещается использовать:

- пищевую продукцию без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества;
- пищевую продукцию, не соответствующую требованиям регламента Таможенного союза;
- мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыбы, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;
- субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца;
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных;
- консервы с нарушением герметичности банок, бобмбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные;
- пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- острые соусы, кетчупы, майонез и другие продукты, указанные в Приложении №6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

4. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

4.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими нормативными актами, приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

4.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующего производством столовой. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 1 раз в году, о сдаче санитарного минимума.

4.3. Персонал столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательнее дезинфицирующим;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника

4.4. Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками.

5. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

5.1. Управление столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и уставом Учреждения.

5.2.Общее руководство деятельностью столовой осуществляет руководитель Учреждения.

5.3.Руководство столовой осуществляет заведующий производством, (повар с исполнением обязанностей заведующего производством), который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем Учреждения, учащимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и уставом Учреждения.

5.4.Заведующий производством (повар с исполнением обязанностей заведующего производством) разрабатывает и представляет руководителю Учреждения на утверждение следующие документы:

- планово-отчетную документацию;
- технологическую документацию;
- ежедневное меню.

5.5.Порядок комплектования штата столовой регламентируется штатным расписанием Учреждения.

5.6.Трудовые отношения работников столовой и Учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ

6.1.Потребителями услуг столовой являются учащиеся и сотрудники Учреждения.

6.2.Потребители имеют права, предусмотренные Законом РФ от 07.02.1992 г. №2300-1 (ред. от 08.12.2020 г.) «О защите прав потребителей».

6.3.Родители (законные представители) учащихся имеют право ознакомиться с качеством приготовления пищи через участие в работе комиссии на основании приказа по Учреждению «О создании родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся».

6.4.Работники столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для учащихся и работников учреждения;
- информировать учащихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- предоставлять информацию для своевременного размещения меню на ЕСХД «Мониторинг питания» для осуществления автоматического мониторинга горячего питания Министерством Просвещения РФ;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготавливаемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой Учреждения;
- отчитываться в установленном порядке перед руководителем Учреждения;
- строго соблюдать требования действующих СанПиН, нормативно правовых актов РФ, Республики Коми и локальных актов Учреждения;
- повышать свою квалификацию.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

7.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств, возлагается на руководителя Учреждения.

7.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, возлагается на повара, исполняющего обязанности заведующую производством.

7.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном питании, в соответствии с требованиями нормативных документов РФ, РК, МОГО «Ухта» несет руководитель учреждения.

7.4. Контроль за посещением столовой учащимися и ведение табелей по питанию (1- 4 классы), учащихся из малообеспеченных семей, учащихся с ОВЗ возлагается на классных руководителей.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Положение вступает в силу с момента издания распорядительного акта (приказа) по Учреждению.

8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение могут быть внесены в связи с изменениями действующего законодательства, нормативно правовых актов, устава Учреждения.

8.3. Настоящее Положение утрачивает свою силу с момента утверждения новой редакции.



Прошито и пронумеровано
5 листов
Руководитель учреждения
С.С. Сидоров