



ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центр образования № 20»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о школьной столовой (далее - положение) регламентирует основную деятельность в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования №20 (далее - МБОУ ЦО № 20) и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.2. Настоящее 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 закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным Закон от 01.03.2020 №47-ФЗ» О внесении изменений в Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального Закона «об образовании в Российской Федерации»;
- 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 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СанПиН 2.4.3648- 20);
- Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН от 21.01.2021 №2 "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 образовательных организациях»;
- Методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.5.0164-19 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории арктической зоны российской Федерации»;
- Методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического

нормирования Российской Федерации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании в образовательных и оздоровительных организациях»;

- Методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;

- 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 14.07.2020 № 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»;

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

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

- постановлением Администрации города Тулы «О внесении изменения в постановление администрации города Тулы от 18.11.2020 № 4112» №2 от 18.10.2023г;

- нормативными правовыми актами Тульской области, муниципального образования города Тулы по вопросам организации питания;

- приказами Министерства образования Тульской области и Управления образования администрации города Тулы по вопросам организации питания;

- Уставом МБОУ ЦО № 20.

2. Цели и задачи школьной столовой

2.1 Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2 Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Характеристика помещений и оборудования столовой

3.1 Для обучающихся организовано одноразовое (завтрак или обед) или двухразовое горячее питание (завтрак и обед) по месту. При организации работы групп продленного дня предусматривается трехразовое питание обучающихся (завтрак ,обед, полдник))

3.2. Время работы столовой с 08.00. до 16.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни. Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники. По характеру организации производства школьная столовая работает по системе аутсорсинга на сырье.

3.3. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники. Столовая укомплектована всей необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции.

3.4. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.5. 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.

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

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

3.8. Складские помещения для хранения продукции оборудованы 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).

3.9. 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.

4. Требования к персоналу столовой

4.1. Работники столовой не закреплены в штатном расписании МБОУ ЦО №20 и являются сотрудниками аутсорсинговой компании, с которой заключён контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся.

4.2. Медицинский работник или назначенное ответственное лицо (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), 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.

4.3. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

работы с пищевыми продуктами.

4.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений 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 аутсорсинговой компании;
- 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 приготовленной пище

5.1. 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.

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

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

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

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

6.2. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой 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.

6.3. 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.

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

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. 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.

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

6.9. 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.

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

6.11. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

6.12. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

7. Организация производственной деятельности столовой

7.1. Питание обучающихся 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 примерным 10-ти дневным меню, утвержденным директором МБОУ ЦО № 20.

7.2. Закупка и поставка продуктов питания для столовой осуществляется на основании

аутсорсинга в соответствии с заключенными контрактом на оказание услуг по организации питания обучающихся.

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

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

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

7.6. Приказом директора создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

7.7. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: директор, заместитель директора, лицо ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительского комитета. Деятельность комиссии регламентируется Положениями о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе и приказом директора. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

8. Организация обслуживания обучающихся

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

8.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

8.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательной организации, графика, утвержденного директором МБОУ ЦО № 20. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

8.4. Приказом директора МБОУ ЦО № 20 из числа педагогических работников может назначаться лицо, ответственное за организацию питания детей. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. Классные руководители ежедневно до начала второго урока подают сведения лицу, ответственному за организацию питания сведения о количестве обучающихся, присутствующих в МБОУ ЦО № 20.

8.5. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора МБОУ ЦО № 20, согласие на обработку персональных данных и необходимый пакет документов для каждой льготной категории обучающихся.

8.6. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя или другого сотрудника центра образования.

9. Контроль деятельности столовой

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

9.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в том числе медицинский работник.

9.3. Контроль устранения предписаний по организации питания и рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, Совета родителей и Управляющем совете осуществляет директор МБОУ ЦО № 20.

9.4. 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 медицинский работник школы (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

9.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в МБОУ ЦО № 20.

9.6. 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 осуществляет зав.производством школьной столовой, повар и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

9.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет компания аутсорсер, с которой заключен контракт на оказание услуг по организации горячего питания.

9.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители.

9.9. Ежедневное меню размещается в соответствующем разделе на сайте МБОУ ЦО № 20 (письмо Минпросвещения России от 17.05.2021 № ГД-1158/01 "О размещении меню"), а так же на электронной платформе фудмониторинг.

10. Правила поведения в школьной столовой

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

10.2. После принятия пищи следует убрать за собой посуду.

10.3. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

10.4. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

10.5. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

10.6. Необходимо соблюдать правила личной гигиены и мыть руки перед едой.

11. Заключительные положения

Положение принимается три года и актуализируется по мере необходимости раз в год.