

«Утверждаю»

Директор муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения

«Школа №175» г.о. Самара

Булатова Т.Н.

30 августа 2023 года



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания учащихся в столовой муниципального бюджетного образовательного учреждения «Школа №175» г.о. Самара

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение, касающееся организации питания в общеобразовательном учреждении разработано на основе Закона РФ «Об образовании» (п.5 ст. 51), где на образовательное учреждение возлагается обязанность предоставить помещение для питания обучающихся и воспитанников и создать необходимые условия для работы столовой, а так же Постановления Главного государственного санитарного врача РФ №45 от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.2409-08» и других нормативно-правовых документов.

1.2. Основными задачами организации питания детей в муниципальном общеобразовательном учреждении являются создание условий для социальной и экономической эффективности направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

II. Организованные принципы питания

2.1. Питание в общеобразовательном учреждении организовано за счет средств бюджета (муниципальная социальная услуга по предоставлению питания) и за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания в школе осуществляется на основе договоров с ООО «КШП»

III. Организация питания в муниципальном общеобразовательном учреждении.

3.1. Закупка и доставка питания осуществляется ООО «КШП» при наличии у поставщиков имеющих правоустанавливающие документы и санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условия деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм имеющих правоустанавливающие документы.

3.2. Основными условиями при организации питания в общеобразовательном учреждении являются:

- организация горячего питания (завтрак, обед и полдник) для учащихся, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд (дополнительное питание) в достаточном ассортименте в течение учебного дня;

- широкий ассортимент и гарантируемое качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);

- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

- наличие производственного персонала, знающего организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе;

- обеспечение за счет средств организаций общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима и производственных помещений столовых;

- организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения – в соответствии с нормами СанПиН уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи.

3.4. Контроль за организацией питания учащихся в общеобразовательном учреждении соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель общеобразовательного учреждения.

IV. Условия организации питания в муниципальном образовательном учреждении.

4.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания учащихся:

- наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием торгово-технологическим, хозяйственным, весоизмерительным инвентарем;
- наличие помещения для приема пищи, снабженной соответствующей мебелью;
- разработка и утверждение порядка питания учащихся (режим работы столовой, время приема принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

4.2. В общеобразовательном учреждении приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за помещением столовой учащимися и организацией питания на время завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за состояние информационных стендов в обеденном зале;
- за ведением табелей посещения учащимися школьной столовой классными руководителями.

4.3. Функционирование школьной столовой как структурного подразделения муниципального общеобразовательного учреждения возможно при наличии:

- положения о школьной столовой как структурном подразделении общеобразовательного учреждения;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;

- примерных циклических двадцатидневных меню и ассортиментного перечня дополнительного питания, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.

4.6. В компетенцию руководителя муниципального общеобразовательного учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

- контроль за соблюдением требований СанПиН;

- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой.

4.7. Ответственность за функционирование школьной столовой (как структурного подразделения общеобразовательного учреждения) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель организации.