

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 12 г. Назрань»**

Утверждено:

ГБОУ «СОШ №12 г.Назрань»

_____ Бекова Э.К.

от « 30 » августа 2024г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
«Средняя общеобразовательная школа № 12 г.Назрань»**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением ГБОУ «СОШ №12 г.Назрань» осуществляет свою деятельность для создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации, в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

1. Федеральным Законом от 29.12.2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»
3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» и направлено на создание необходимых условий для питания учащихся.
4. Уставом школы.
5. Локальными актами.

1.2. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.

1.3 Организация питания осуществляется на основании договорных, контрактных отношений с организациями, осуществляющими поставку продуктов.

1.4 Обеденный зал рассчитан на 150 мест (количество мест не кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 3 посадки.

1.5. В столовой школы применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками);

1.6. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах (допущенных для детского питания), так и на сырье. Столовая обеспечивает питание всех учащихся, сотрудников школы.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

2.2. Проведение летних оздоровительных площадок в летний период.

III. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

3.1. Ответственность за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы.

3.2. Ответственность за организацию питания, за организацию поставки продуктов, соблюдение технологии и качества приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм, эксплуатацию оборудования, возлагается на ответственного за организацию питания.

3.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в льготном питании, несет социальный педагог.

3.4. Контроль посещения столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей.

3.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

IV. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Для учащихся в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен и обед. При организации продленного дня в общеобразовательном учреждении должно быть предусмотрено трехразовое питание обучающихся: завтрак - на второй или третьей перемене во время учебных занятий;

Обед - в период пребывания на продленном дне в 13-14 часов, полдник - в 16-17 часов.

4.2. Организация питания и рацион учащихся обязательно согласовывают с органами ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора» и осуществляется согласно 12-дневного меню.

4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.

4.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО ТУ ФС

Роспотребнадзора».

4.5. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

4.6. Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

V. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

5.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

5.2. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в раздевалке;

- коротко стричь ногти;
 - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника
- Сотрудникам пищеблока не разрешается:
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками;
 - принимать пищу, курить на рабочем месте.

VI. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

6.1. Столовая относится к столовой при учебных заведениях. Размещается в специально отведенном помещении. Столовая размещена на I этаже и состоит из обеденного зала на 150 посадочных мест, варочного цеха, моечного помещения, складского и вспомогательного помещений.

6.2 В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей;

6.3 В группу вспомогательных помещений:

- раздевалка для персонала;
- туалет.

6.4 Помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, несоизмерительным оборудованием, инвентарём.

6.5 Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники.

VII . ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

7.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий в соответствии с графиком работы столовой.

7.2. Столовая обслуживает учащихся и преподавателей численностью до 150 человек.

7.3. Завоз продуктов осуществляется на основании договорных отношений с организациями, осуществляющими поставку.

7.4 Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.