МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 32 ИМЕНИ ГЕНЕРАЛА ИВАНА ВАСИЛЬЕВИЧА БОЛДИНА» (МБОУ «ЦО № 32»)

ПРИНЯТО:
На Управляющем совете

Протокол № 1
от «30» августа 2022 года

УТВЕРЖДЕНО:
Директором МБОУ «ЦО № 32»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 32 ИМЕНИ ГЕНЕРАЛА ИВАНА ВАСИЛЬЕВИЧА БОЛДИНА"

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 32 ИМЕНИ ГЕНЕРАЛА ИВАНА ВАСИЛЬЕВИЧА БОЛДИНА"
Дата: 2023.04.10 14:37:35 +03'00'

_____ И.В. Киселева
от «30» августа 2022 года

Положение

О школьной столовой муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования №32 имени генерала Ивана Васильевича Болдина»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о школьной столовой (далее – положение) регламентирует основную деятельность в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении

«Центр образования №32 имени генерала Ивана Васильевича Болдина» (далее МБОУ «ЦО №32») 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 нормативнымидокументами:

- 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 идополнениями);

- 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»;

- приказом Министерства образования Тульской области 19.05.2022 № 915 «Об утверждении вариантов единого примерного двухнедельного цикличного меню для обучающихся 7 - 11 лет в образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области, на 2022/2023 учебный год»;

- постановлением Администрация города Тулы «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Тула»от 18.11.2020 № 4112 (с изменениями) постановлением Администрация города Тулы «О внесении изменения в постановление администрации города Тулы от 18.11.2020 № 4112» №397 от 12.07.2022г;

- постановлением Администрация города Тулы «О внесении изменения в постановление администрации города Тулы от 18.11.2020 № 4112» №2 от 18.00.2023г;

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

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

- Уставом МБОУ «ЦО №32».

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 впитании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционныхзаболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Характеристика помещений и оборудования столовой

3.1 Питание учащихся в МБОУ «ЦО№32» осуществляется в течение в течение 5 учебных дней в неделю при 5-дневной учебной неделе. Для обучающихся организованно 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 раздельное 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 раздельно 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 №32» и являются сотрудниками аутсорсенговой компании, с которой заключён контракт на оказаниеуслуг 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 аутсорсенговой 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 качествои 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 невходят 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. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

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

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

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. 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 школьнойстоловой.

6.9 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).

6.10. 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 попаданий в пищевую продукцию.

6.11. 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).

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

6.13. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихсяне 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 №32».

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 до 01 сентября сроком на один год в МБОУ «ЦО №32» 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, заведующий хозяйством, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительского комитета. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе и приказом директора общеобразовательной организации.

7.8. 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 и спортивно-оздоровительные кружки и секции 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 №32». Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

8.4. Приказом директора МБОУ «ЦО №32» 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 ответственный за организацию питания. По окончании месяца он представляет отчет главному бухгалтеру о фактическом получении питания.

8.5. Классные руководители ежедневно до начала второго урока подают сведения лицу, ответственному за организацию питания сведения о количестве обучающихся, присутствующих в МБОУ «ЦО №32».

8.6. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора МБОУ «ЦО №32», согласие на обработку персональных данных и необходимый пакет документов для каждой льготной категории обучающихся.

8.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя или другого сотрудника школы.

9. Контроль деятельности столовой

9.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состояниемстоловой 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, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не менее 3- х человек, 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 №32».

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 №32».

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 заведующий хозяйством 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 формате ПДФ в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации МБОУ «ЦО №32» (письмо Минпросвещения России от 17.05.2021 № ГД-1158/01 "О размещении меню"), а также на электронной платформе фудмониторинг в виде таблице в формате XLSX.

10. Правила поведения в школьной столовой

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

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

10.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству. После принятия пищи следует убрать за собой посуду.

10.4. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

10.5. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

10.6. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

10.7. При приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к обучающимся начальных классов.

10.8. Следует выполнять указания сотрудников столовой и учителей, реагировать на их замечания.

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

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на заседании педагогического совета, согласовывается с общешкольным родительским комитетом и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Школы.

11.2 Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательств ом Российской Федерации.

11.3. Положение принимается три года и актуализируется по мере необходимости разв год.