

ПРИНЯТО

педагогическим советом

Протокол № 3 от 27 декабря 2017 года

Согласовано с профсоюзным  
комитетом МОАУ СОШ № 71

 Н.А. Кляш



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы



Т.М. Бодина

Приказ № 764 от 28 декабря 2017 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о порядке организации горячего питания учащихся 1-11 классов МОАУ «СОШ № 71»

#### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189, Уставом МОАУ «СОШ № 71» (далее — школа) в целях улучшения качества питания и увеличения охвата горячим питанием обучающихся.

1.2. Организация горячего питания обучающихся возлагается на школу.

1.3. При любой форме организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещения столовой школы и характеру организации производства, питание должно быть полноценным, высококачественным и соответствовать возрастным особенностям обучающихся.

1.4. Организацию горячего питания обучающихся школы осуществляет Комбинат школьного питания, который по результатам конкурсного отбора будет выбран участниками образовательного процесса, а так же на основе заключенного между ними договора о сотрудничестве.

#### 2. Условия для организация горячего питания обучающихся.

2.1. Горячее питания обучающихся осуществляется в столовой школы. Помещения столовой размещаются на первом этаже школа и включает в себя обеденный зал общей площадью 233,1 кв.м на 240 посадочных мест и пищеблок.

В помещении столовой также располагается буфет, осуществляющий реализацию готовых кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.2. Состав и площади помещений пищеблока: горячий цех — 41,3 кв.м, доготовочный цех — 15,8 кв.м, моечная столовой посуды — 16,3 кв. м., коридор — 18 кв.м., эл.щитовая — 1,3 кв.м., склад сухих продуктов — 15,5 кв.м, бытовая — гардероб, душевая, сан. узел — 14 кв.м. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

2.3. Обеденные залы столовой школы должны быть эстетически оформлены, обеспечены эффективной вентиляцией и отоплением, в них не должны проникать испарения и запахи из кухни, шум из прилегающих помещений.

2.4. Для организации приема пищи обеденные залы столовой оборудованы столами квадратной (прямоугольной (на 6, 8 мест)) формы, а также скамейками. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

2.5. Перед входом в обеденный зал столовой (коридоре) оборудованы умывальники для мытья рук. На доступной для учащихся различных классов высоте устанавливаются электрополотенца для осушения рук после мытья.

2.6. Столовая школы должна быть обеспечена столовой посудой и приборами согласно нормам оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку обучающихся без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, из нержавеющей стали, эмалированную.

Не допускается использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную.

### 3. Порядок приема пищи.

3.1. Питание учащихся организовано ежедневно в течение всего учебного года: из расчета шестидневной рабочей недели для учащихся 7–11 классов и пятидневной рабочей недели для учащихся 1–6 классов.

3.2. Прием пищи осуществляется в соответствии с разработанным Комбинатом школьного питания и утвержденным Роспотребнадзором 12-дневным меню.

3.3. Расписание уроков в школе должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.4. За каждым классом в столовой закреплены определенные столы.

3.5. Отпуск учащихся питания в столовой организован по классам в соответствии с графиком, который разрабатывается исходя из режима учебных занятий руководством школы, утверждается приказом директора и вывешивается на видном месте.

3.6. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися возлагается на дежурного учителя и классного руководителя.

3.7. Организацию обслуживания учащихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками столовой. Привлекать учащихся школы к накрытию столов запрещается. Первоначально на столах расставляют столовую посуду, кладут приборы, ставят сладкий напиток, раскладывают хлеб. Одновременно проверяют и при необходимости пополняют на столах салфетки.

3.8. В установленное по графику время посещения столовой, учащиеся по классам, вместе с классным руководителем организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются на закрепленные за классом столы и места и принимают пищу; после окончания приема пищи, учащиеся 1–5 классов вместе с классным руководителем и дежурным по столовой учителем, а учащиеся 6–11 классов — самостоятельно, собирают и относят использованную посуду и приборы на отдельный, отведенный для грязной посуды, стол, а затем выходят из зала; работники столовой наводят порядок в обеденном зале, убирают со столов и вновь накрывают их к приходу следующей группы обучающихся.

#### **4. Порядок осуществления контроля работы столовой.**

4.1. Контроль работы столовой школы осуществляется контрольной комиссией школы в составе заместителя директора школы, курирующего работу столовой, организацию горячего питания обучающихся, социального педагога школы, родителей (законных представителей) обучающихся. Персональный состав контрольной комиссии утверждается ежегодно приказом директора школы.

4.2. Контрольная комиссия осуществляет функции контроля за:

— рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- соответствием рациона питания согласно утверждённому меню;
- качеством готовой продукции;
- организацией приёма пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы в столовой.

Результаты проверок оформляются актами, справками и рассматриваются на совещаниях при заместителе директора и директоре.

4.3. Качество готовой пищи в столовой школы ежедневно проверяет бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (повар-бригадир) школьной столовой, медицинский работник и представитель администрации (заместитель директора школы). Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

4.4. Важную роль в организации контроля питания учащихся играет медицинский работник школы. Участвуя в работе бракеражной комиссии, он должен осуществлять постоянный контроль качества пищи, а также поступающего сырья и продуктов, следить за соблюдением Санитарных правил в столовой, участвовать в проведении витаминизации блюд, проводить обследования учащихся для выявления нуждающихся в диетическом питании и др. Медицинский работник проверяет своевременность прохождения работниками столовой медицинских осмотров.

4.5. Контроль работы столовой школы осуществляется также специалистами комбината школьного питания, представителями Роспотребнадзора, других органов власти.

4.6. Учёт количества питающихся учащихся в школе осуществляется заместителем директора по УВР, ведется пофамильный журнал учёта питающихся учащихся на каждый учебный день. Сведения о количестве питающихся ежемесячно предоставляется в управление образования администрации города Оренбурга по установленной форме.