

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

«Центр образования №44 имени

Маршала Советского Союза Г.К.Жукова»



ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МБОУ ЦО№44

(корпус №1)

Тула 2022г

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее положение разработано на основании следующих документов

– Федеральный 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»;

– Постановление Правительства РФ от 20.06.2020 № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»;

– Постановление 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»;

– Постановление Главного государственного 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»;

– Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

– Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

– Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

2. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ ЦО№44 предназначенным для организации питания обучающихся.

3. Школьная столовая размещается на первом этаже.

4. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

5. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы.

6. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

7. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием и настоящим Положением
8. Основными задачами школьной столовой являются:
 - обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в оздоровительный период;
 - 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.
9. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.
10. Производство и реализацию горячего питания осуществляет персонал школьной столовой (повара).
11. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для учащихся льготных категорий.
12. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится и на платной основе за счет родительских средств.
13. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.
14. Питание в столовой осуществляется согласно утверждённому графику приема пищи.
15. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами взрослых дежурных.
16. Учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.
17. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается.

18. Возможно внесение изменений в утверждённое меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).
19. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарноэпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
20. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.
21. К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:
 - санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
 - организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика
22. Обучающиеся:
 - имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;
 - вносят предложения по улучшению организации питания;
 - обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;
 - обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;

23 Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Комбинированная

24. Проектная мощность (план-схема расположения помещений)

Столовая расположена в помещении школы на первом этаже здания.

25. Материально-техническое оснащение пищеблока.

Перечень помещений и их площадь кв. м

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№	Наименование помещений	Площадь помещения, кв. м
15	Обеденный зал	215,9
16	Подсобная (раздаточная)	29,8
17	Мойка (моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды)	6,6
18	Кладовая (складское помещение)	7,6
19	Кухня (зона для приготовления горячих блюд, зона для приготовления холодных блюд, овощная зона первичной и вторичной обработки овощей, зона подготовки мясо/рыба, зона приготовления теста)	48,1
20	Коридор	19,2
21	Холодильник	7,3
22	Входной тамбур (загрузочная)	1,7
23	Подсобная	5,2
24	Душ	2,6
25	Санузел	3,0
26	Коридор	3,2

26. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№	Наименование зон и помещений	Характеристика оборудования			
		Наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Дата выпуска	Дата начала эксплуатации
1	Зона для приготовления горячих блюд	Электроплита ПЭ 0,48М	2	2014	2014
		Электроплита ПЭ 0,51	2	1989	1989
		Электросковорода	1	1991	1991
		Кипятильник КНДЭ 130	2	2019	2019
		Шкаф жарочный трех камерный	1	2008	2008
		Производственные столы из нержавеющей стали	2		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2011	2011
		Установка для	1	2016	2016

		очистки воды			
		Весоизмерительное оборудование	2	2005	2005
		Электрокотел пищеварочный	1	2008	Вышел из строя
2	Зона приготовления теста	Машина тестомесильная	1	2011	2011
		Производственные столы	1		
3	Зона первичной и вторичной обработки овощей	Машина картофеличистительная МОК-150М РЭ	1	2021	2021
		Овощерезка Гамма	1	2019	2019
		Производственный стол	1		
		Моечная ванна для овощей	2		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2011	2011
		Водонагреватель	1	2017	2017
		Картофелечистка	1	2021	2021
		Мойка для рук	1		
4	Мясо-рыбная зона	Электромясорубка	1	2009	2009
		Производственные столы	2		
		Мойка для мяса-рыбы	1		
		Мойка для кур	1		
		Мойка для рук	1		
5	Зона для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	1		
		Производственный стол	1		
		Раковина для мытья рук	1		
6	Моечная кухонной посуды	Моечные ванны	2		
		Стеллаж	2		

		среднетемпературный	POLAID				
4	весоизмерительное	Весы механические					

28. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки
1	тепловое	—	—	По заявкам		Зав. производством	Имеется
2	механическое	—	—	По заявкам		Зав. производством	Имеется
3	холодильное	—	—	По заявкам		Зав. производством	имеется

29. Характеристика помещения и оборудования столовой, план схема столовой

№	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования столовой			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования соответствию требованиям
					в с

1	тепловое	13	1989	60%	Аппарат пароварочный, котел электрический
2	Механическое	4		30%	Хлеборезка Весы электронные
3	Холодильное	4		60%	Шкаф холодильный

30. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещения	Характеристика помещений, площадь кв.м	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	6,86	
2	Гардероб персонала с душевой	2,6 (душевая)	5,2(гардероб)
3	Санузел для персонала кухни	3,0	

31. Штатное расписание работников пищеблока

№	Наименование должностей	Характеристика					
		Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медицинской книжки
1	Зав. производством	1	100%	Средне-профессиональное			Есть в наличии
2	повара	3	100%	Средне-профессиональное			Есть в наличии
3	Кухонный работник	3	100%	Средне-профессиональное			Есть в наличии
4	Калькулятор	1	100%	Средне-профессиональное			Есть в наличии

32. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

33. Перечень нормативных и технологических документов

