



**Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА «ТЕРРА НОВА»
ИМ. ШАРАНИ ДУДАГОВА»
с. Мескер -Юрт**

УТВЕРЖДАЮ
Директор

Э.Х. Магомадова
28.08.2024

ПОЛОЖЕНИЕ № 55
**о школьной столовой МБОУ «СОШ
«Терра нова» им. Шарани Дудагова»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685- 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, уставом МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова».
- 1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова», предназначенным для организации питания обучающихся. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» в школьной столовой, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова», их родителей (законных представителей) и работников МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова».

2. Организационные принципы организации питания. Модель организации питания
- 2.1. Общие принципы организации питания в школьной столовой. 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 в питании; - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.1.1. Питание обучающихся организуется МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно - планировочными и конструктивными решениями помещений для организации общественного питания. Выбор формы организации питания осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией и согласовывается с ее учредителем.

2.1.1.1. Обеспечение обучающихся питанием осуществляется МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» на базе пищеблока, работающего на сырье в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания обучающихся и в соответствии с Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 № 223-ФЗ. Школьная столовая МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» - это столовая полного производственного цикла, которая обеспечивает готовой пищей, где располагается пищеблок. Школьная столовая размещается в здании школы, на первом этаже. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально помещения, в том числе зал для приема пищи. Производственные помещения пищеблока МАОУ СОШ № 5 оснащены достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений

пищеблока МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» соответствует Методическим рекомендациям по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края. Пищеблок МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» осуществляет производственную деятельность в полном объёме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно. Столовая расположена на 1 этаже. Столовая оборудована зона, где расположены умывальники с подачей горячей и холодной воды.

2.1.1.1.1. Обслуживание обучающихся в помещении столовой осуществляется работниками, осуществляющими услугу по организации питания в соответствии с договором на оказание услуги по организации питания обучающихся, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. В соответствии с договором по организации питания, исполнитель договора укомплектовывает пищеблок необходимыми кадрами соответствующей квалификации, обеспечивает персонал, непосредственно оказывающий услуги, спецодеждой. Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока

медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, районным отделом образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова», режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора.

2.3. Условия организации питания в школьной столовой

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

3. Настоящее Положение вступает в силу со 02.09.2024г.

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом
МБОУ «СОШ «Терра нова»
им. Шарани Дудагова»
(протокол от 23.08.2024. №1)