

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края  
специальная (коррекционная) школа №15 г. Краснодара**

ПРИНЯТО

С учётом мнения Совета родителей

От 31.08 2022 г.

Протокол №1

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБОУ

школы №15

г. Краснодара

*И. В. Лосева*

30.08.2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о школьной столовой**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение о школьной столовой (далее-Положение) является локальным актом ГБОУ школы №15 г.Краснодара.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2013 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы.

1.3. Школьная столовая является структурным подразделением ОО предназначенным для организации питания обучающихся.

1.4. Школьная столовая размещается в отдельном здании. Для питания обучающихся, а так же хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

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

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

1.7. 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, Уставом школы и настоящим Положением.

1.8. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

**2. Основные задачи.**



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 здорового и полноценного питания.

### **3. Организация питания.**

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется директору школы.

3.3. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.4. Организацию питания в школе осуществляют ответственные за организацию питания работники. Организаторы питания обучающихся назначаются приказом директора школы на текущий учебный год.

3.5. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.

3.6. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведутся рапортчики посещаемости столовой, которые в конце месяца сдаются в бухгалтерию.

3.7. Контроль за посещением столовой обучающимися и учетом количества фактически отпущенного им питания возлагается на классных руководителей и дежурных администраторов. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.8. Классные руководители ежедневно подают сведения калькулятору по питанию о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

3.9. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней – с понедельника по пятницу.

3.10. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.11. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей и дежурного администратора. Дежурные учителя обеспечивают соблюдения режима помещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

3.12. 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.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.14. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений в 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.

3.15. 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.

#### **4. Порядок осуществления контроля организации питания.**

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Бракераж осуществляется ежедневно бракеражной комиссией. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: члены Совета по питанию, повар школьной столовой, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности.

#### **5. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся.**

5.1. Директор школы:

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает из числа работников ответственных за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а так же на заседаниях Совета по питанию.

5.2. Организаторы питания обучающихся:

- Координирует и контролирует деятельность классных руководителей (зам. директора по ВР), повара школьной столовой (медицинская сестра),

организацией поставщиков продуктов питания (специалист в сфере закупок), ежемесячно сдает рапортчики посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию (калькулятор по питанию).

### 5.3. Повар школьной столовой:

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи.