

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
НОВОУРАЛЬСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 53

(МАОУ «ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 53»)

ПОЛОЖЕНИЕ

г. Новоуральск

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
МАОУ «Школа-интернат № 53»
от «_31_» августа 2022 г. №
__187__

О столовой МАОУ «Школа-интернат № 53»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует организацию и функционирование столовой МАОУ «Школа-интернат № 53» (далее - школа).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Правительства Свердловской области от 05.03.2014 г. № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях и обособленных структурных подразделениях государственных образовательных организаций Свердловской области по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, а также обучающихся по очной форме обучения в государственных профессиональных образовательных организациях Свердловской области, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусств, и обособленных структурных подразделениях таких государственных профессиональных образовательных организаций Свердловской области по основным общеобразовательным программам и по образовательным программам среднего профессионального образования в сфере искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования», СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32, Законом РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей». Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей 02.03.2021г., Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций» утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020г., Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся образовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области утвержденным Министром образования и молодежной политики Свердловской области Ю. И. Биктугановым 2021г.

1.3. Столовая школы предназначена для организации питания воспитанников, педагогов и сотрудников школы, физических и юридических лиц.

1.4. Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

2. Основные принципы организации работы столовой

- 2.1. Организация обеспечения полноценным сбалансированным питанием воспитанников, сотрудников школы, физических и юридических лиц в соответствии с СанПиН в течение учебного года;
- 2.2. Удовлетворение физиологических потребностей в питании всех возрастов;
- 2.3. Организация обслуживания горячим питанием по 14 - дневному меню согласно требованиям рационального питания;
- 2.4. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов;
- 2.5. Осуществление контроля соблюдения технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения, соблюдения рецептур и т.д.;
- 2.6. Осуществление контроля своевременности доставки продовольственных товаров согласно договоров;
- 2.7. Обеспечение своевременного и эффективного использования денежных средств;
- 2.8. Повышение доступности и качества школьного питания;
- 2.9. Совершенствование организации обслуживания воспитанников в образовательном процессе;
- 2.10. Ведение ежедневного учёта воспитанников и сотрудников, получающих питание;
- 2.11. Ведение табеля учета посещаемости и питания детей, сотрудников школы работником, назначенным приказом директора школы;
- 2.12. Обеспечение полноценным питанием детей в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей при школе;
- 2.13. Ежедневная работа по выполнению утвержденного и согласованного директором школы и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, примерного меню с соблюдением сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся с 7 до 11 и с 12 до 18 лет; ведение необходимой документации в соответствии с санитарными правилами;
- 2.14. Обеспечение высокой культуры обслуживания в столовой;
- 2.15. Обеспечение строгого соблюдения технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, выхода готовой продукции, соблюдения санитарных норм и правил мытья посуды, инвентаря, технологического оборудования. Содержание в чистоте производственных цехов, складских помещений, обеденного зала столовой;
- 2.16. Предоставление бракеражной комиссии возможности для снятия пробы пищи;
- 2.17. Проведение генеральных уборок производственных помещений цехов кухни и обработка инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- 2.18. Организация в целях популяризации школьного питания стендов, проведение бесед, лекций по здоровому питанию для воспитанников, родителей (законных представителей), педагогов и сотрудников школы;
- 2.19. Участие в работе производственных совещаний, заседаний при директоре школы, заседаниях общешкольного родительского комитета, на которых рассматриваются вопросы организации питания воспитанников на базе школьной столовой.

3. Порядок организации питания сотрудников

- 3.1. Сотрудники школы имеют право получения трехразового питания или (по желанию) одного завтрака, обеда, ужина. Питание сотрудников производится из общего

котла (без права выноса). Расход продуктов и получение денег за питание сотрудников школы оформляются через бухгалтерию, ведущую учет. За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости. Сотрудники, желающие питаться в школьной столовой, за два рабочих дня уведомляют табельщика. Оплата за питание производится в конце месяца, согласно табеля питания, по безналичному расчету.

4. Порядок организации питания воспитанников

4.1. Организация питания детей осуществляется за счет средств Федерального, областного, местного бюджетов и родительской платы за содержание воспитанников в школе.

4.2. При осуществлении питания детей работники школы должны:

4.2.1. Организовать количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения:

В МАОУ «Школа – интернат №53» организовано:

- при круглосуточном пребывании воспитанников - 5 разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин);

- при очной (дневной) форме обучения с понедельника по пятницу - 3 разовое питание (завтрак, обед, полдник), в субботу - 2 разовое питание (завтрак, обед);

- обучающиеся очно-заочной формы горячим питанием не обеспечиваются, в связи с тем, что они освобождены от оплаты за содержание в школе-интернат.

4.2.2. Соблюдать правила пользования столовой.

4.2.3. Устанавливать график питания в столовой по классам и группам и строго следовать ему.

4.2.4. Организовывать дежурство учителей и воспитанников в обеденном зале столовой, обеспечивать влажную уборку в обеденном зале обслуживающим персоналом.

4.2.5. Бережно относиться к имуществу столовой.

4.2.6. Воспитывать у воспитанников культуру поведения в столовой.

4.2.7. Своевременно ремонтировать оборудование столовой, инженерные и электросети в соответствии с требованием охраны труда и ТБ, регулярно проводить косметический и капитальный ремонт помещения столовой.

4.2.8. Осуществлять медицинский контроль за:

а) организацией питания;

б) качеством питания;

в) соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к столовой.

4.2.9. Вести учет и контроль воспитанников, нуждающихся в льготном питании; назначить ответственного за питание.

4.2.10. Организовывать встречи родителей (законных представителей), педагогов с работниками столовой по вопросам совершенствования деятельности столовой и организации питания.

4.2.11. Заниматься эстетическим оформлением обеденного зала школьной столовой.

5. Порядок организации питания физических и юридических лиц

5.1. Физические и юридические лица имеют право получения трехразового питания или (по желанию) одного завтрака, обеда, ужина. Порядок организации питания физических и юридических лиц определяется в соответствии с Положением о порядке и условиях оказания платных услуг и о порядке формирования и распределения средств, полученных от оказания платных услуг МАОУ «Школа-интернат № 53».

6. Контроль

6.1. Контроль за деятельностью столовой осуществляет администрация школы совместно с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, медицинскими работниками.

6.2. В рамках производственного контроля школа проводит химические, физические и биологические лабораторные исследования.

6.3. Не реже 1 раза в 10 дней утвержденная приказом комиссия осуществляет контроль пищеблока в рамках исполнения приказа Министерства здравоохранения Свердловской области от 3 августа 2017 г. № 1325-п и Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 5 сентября 2017 г. № 292-и «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области» с оформлением акта о соблюдении требований санитарного законодательства на пищеблоке.

6.4. Контроль за исполнением настоящего Положения осуществляется:

- путем внутришкольного контроля администрацией школы, который проводится не реже 1 раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами;
- комиссией по контролю за питанием в школе;
- специалистами по надзору за соблюдением условий содержания и обучения несовершеннолетних в организованных коллективах;
- заведующим столовой и лицом, ответственным за питание.

6.5. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства РФ и санитарно-эпидемиологическими требованиями.