

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 1 – гуманитарно-математический лицей
имени Героя России Горшкова Д.Е.»**

ПРИНЯТО

на заседании Управляющего совета МБОУ
«Гуманитарно-математический лицей»

Протокол от 25.08.2023 № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Гуманитарно-
математический лицей»

В.В. Сошнева

Приказ от 30.08.2023 № 817-о

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

г. Тула, 2023 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),

- Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями),

- постановлением 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» (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20),

- постановлением Главного 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» (далее - СП 2.4.3648-20),

- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее - СП 3.1/2.4.3598-20),

- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21),

- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»,

- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании» (с изменениями и дополнениями),

- Законом Тульской области от 17.07.2020 № 61-ЗТО «О внесении изменений в статью 1 Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» и статью 7

Закона Тульской области «Об образовании»;

- нормативными правовыми актами Тульской области, муниципального образования города Тулы по вопросам организации питания,

- Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 1 – гуманитарно-математический лицей имени Героя России Горшкова Д.Е.» (далее – Гуманитарно-математический лицей, МБОУ «Гуманитарно-математический лицей»).

1.2. Положение о школьной столовой (далее – положение) разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи.

1.3. Организацию работы школьной столовой и питания обучающихся осуществляет Гуманитарно-математический лицей.

1.4. МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.5. Для школьной столовой создается необходимая материальная база, в этих целях МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» использует как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляет проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Цель и задачи школьной столовой

2.1. Цель деятельности школьной столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2. Основные задачи школьной столовой:

2.2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся МБОУ «Гуманитарно-математический лицей»;

2.2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.2.3. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания как одного из факторов здорового образа жизни.

2.2.4. Основные принципы:

- соответствие энергетической ценности;

- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

- оптимальный режим питания.

3. Характеристика помещений и оборудование столовой

3.1. Школьные столовые размещаются в учебных корпусах № 1 (г. Тула, ул. Вересаева, д. 10) и № 2 (г. Тула, ул. Революции, д. 14).

3.2. Школьные столовые размещены в зданиях учебных корпусов на 1 этаже и состоят из обеденного зала и пищеблока (варочного цеха, моечного помещения, производственных помещений), склада продуктов, бытовых комнат.

3.2. По характеру организации производства школьная столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание обучающихся МБОУ «Гуманитарно-математический лицей».

3.3. В обеденных залах функционирует система предварительного выставления блюд на столах.

3.4. Все помещения столовой оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

3.5. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания

Обеденные залы столовых оборудованы стандартной мебелью.

3.6. Столовые оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовых выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

3.8. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.9. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо ежедневно снимает показания приборов учёта и вносит их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях).

4. Требования к персоналу столовой

4.1. Штат школьных столовых определяется штатным расписанием МБОУ «Гуманитарно-математический лицей».

4.2. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

4.3. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав Гуманитарно-математического лицея, иные локальные и нормативные акты.

4.4. К работе на пищеблоке и в зале столовой допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Работники школьной столовой должны иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

4.5. К работе не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

4.5. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4.6. Назначенное ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

4.7. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники школьной столовой обязаны:

4.7.1. Оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

4.7.2. Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

4.7.3. Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

4.7.4. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

5. Требования к приготовлению пищи

5.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

5.1.1 нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

5.1.2 размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

5.1.3 реализация на следующий день готовых блюд;

5.1.4 замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

5.1.5 привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

5.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

6. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

6.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6.2. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

6.3. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

6.4. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

6.5. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

6.6. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

6.7. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

6.8. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.9. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока школьной столовой.

Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала общеобразовательной организации (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

6.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства,

предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средств, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

6.11. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

7. Организация производственной деятельности школьной столовой

7.1. Питание обучающихся в МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СанПиН 1.2.3685-21 и двухнедельным меню.

7.2. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 11 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

7.3. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

7.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

7.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов, указанных в сборниках рецептур.

7.6. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

7.7. Приказом директора до 01 сентября сроком на один год в МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» создается бракеражная комиссия, которая действует на основании локального нормативного акта – Положения о бракеражной комиссии. В обязанности бракеражной комиссии входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

8. Организация обслуживания обучающихся в школьной столовой

8.1. Питание обучающихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

8.2. Питание учащихся в Гуманитарно-математическом лицее осуществляется в течение 6 учебных дней в неделю при 6-дневной учебной неделе; в течение 5 учебных дней в неделю при 5-дневной учебной неделе.

8.3. В летний период горячее питание получают учащиеся, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

8.4. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок, составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств, и т.д.) утверждается приказом директора МБОУ «Гуманитарно-математический лицей».

8.5. Питание обучающихся МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» осуществляется в соответствии с разработанным примерным меню на период не менее двух недель (10-14 дней) по рекомендуемой форме составления примерного меню, а также меню-раскладками, содержащими количественные данные о рецептуре блюд.

8.5.1. Примерное меню согласовывается Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области (далее – орган Роспотребнадзора) и утверждается директором Гуманитарно-математического лицея.

8.5.2. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам.

8.5.3. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в Гуманитарно-математическом лицее, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

8.5.4. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных приложением 10 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

8.5.5. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

О проводимых мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация Гуманитарно-математического лицея информирует родителей (законных представителей) обучающихся.

8.6. Ежедневное меню размещается в виде электронной таблицы в формате XLSX в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации (письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2021 № ГД-1158/01 «О размещении меню»).

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Гуманитарно-математического лицея меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

8.7. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения лицу, ответственному за организацию питания сведения о количестве присутствующих обучающихся.

8.8. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя или другого сотрудника Гуманитарно-математического лицея.

9. Ответственность

9.1. Директор МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом МБОУ «Гуманитарно-математический лицей», а также за:

- учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;

- наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

9.2. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе и заведующий производством являются материально-ответственными лицами и несут ответственность в соответствии с должностной инструкцией за:

- соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- финансово- хозяйственную деятельность столовой;
- своевременное оформление документации и отчетности;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- отпуск питания в соответствии с графиком;
- надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- ведение еженедельного товарного отчета;
- соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке.

9.3. Ответственный за организацию питания, несет ответственность за:

- правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- учёт фактической посещаемости учащимися столовой; охват обучающихся питанием;
- ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов.

10. Контроль деятельности школьной столовой

10.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

10.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия.

10.3. Контроль устранения предписаний по организации питания осуществляет директор МБОУ «Гуманитарно-математический лицей». Директор обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и органов самоуправления.

10.4. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в МБОУ «Гуманитарно-математический лицей».

10.5. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляют заместитель директора по административно-хозяйственной работе и заведующий производством.

10.6. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

10.7. Контроль соблюдения правил личной гигиены учащимися осуществляют классные руководители, а также дежурный администратор.

11. Правила поведения в школьной столовой

11.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

11.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

11.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

11.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

11.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

11.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

11.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

11.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

11.9. Следует выполнять указания дежурных по столовой, реагировать на замечания.

11.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.