

«УТВЕРЖДЕНО»

Решением педсовета МБОУ СОШ

№18 им. И.А. Мироненко

Протокол №1 от 28.08.2025 г.

Председатель педсовета

Т.В. Чесняк



**Положение
о школьной столовой
МБОУ СОШ №18 им. И.А. Мироненко**

Общее положение

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 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.

Школьная столовая размещается в здании школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

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

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 неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Организация питания

Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно (согласно Положению по организации горячего питания).

Для обучающихся 1-4 классов МБОУ СОШ №18 им. И.А. Мироненко организовано бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак). Для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов, детей военнослужащих, призванных на военную службу по мобилизации, добровольцев, принимающих участие в специальной военной операции двухразовое горячее питание (завтрак, обед).

Для обучающихся 5-11 классов организован завтрак согласно установленной цены.

Ежедневное меню составляет заведующая столовой на основании примерного 10-дневного меню.

В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания.

Приказом директора школы создается бракеражная комиссия сроком на один год, в обязанности которой входит контроль качества пищи до приема ее детьми, отметка в журнале бракеража готовой продукции.

Медицинский работник в соответствии с должностной инструкцией несет ответственность за соблюдением санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания обучающихся;

Время получения учащимися горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утвержденном приказом директора школы.

Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители сопровождают учащихся и контролируют прием пищи.

Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно электронному журналу).

О случае появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется директор школы и территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

Обязанности работников столовой

Работники столовой обязаны:

- обеспечивать полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов школы в течение учебного года;
- организовать льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нем (в соответствии с действующим законодательством);
- обеспечить полноценным питанием воспитанников летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием в МБОУ СОШ № 18 им. И.А. Мироненко;

- разнообразить ежедневное меню, включая в рацион молочные продукты, фрукты и овощи (согласно циклического меню);
- обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой;
- готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в столовой, в чистоте;
- предоставлять комиссии по контролю за качеством организацией питания возможность для снятия пробы пищи;
- проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- проходить медицинский осмотр и ежедневный осмотр на наличие заболеваний.

Поведение обучающихся в столовой

Обучающиеся, находясь в столовой обязаны:

- соблюдать правила пользования столовой;
- следовать графику питания в столовой;
- бережно относиться к имуществу столовой;
- соблюдать культуру поведения за столом.

Обязанности сотрудников школы

Педагоги, находясь в столовой, обязаны:

- следить за соблюдением обучающимися графика питания;
- надлежаще исполнять свои обязанности во время дежурства в столовой;
- воспитывать у обучающихся культуру поведения за столом;
- бережно относиться к имуществу столовой.

Ответственный по питанию обязан:

- организовать дежурство учителей в обеденном зале столовой; контролировать соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемиологического режима, выполнение санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку;
- контролировать организацию питания льготных категорий обучающихся;
- организовать встречи родителей, педагогов с работниками столовой по вопросам совершенствования деятельности столовой;
- контролировать эстетическое оформление обеденного зала школьной столовой.

Срок действия

Положение действует до принятия иных нормативных документов, которые являются основанием для внесения дополнений и изменений в данное