

Приложение №2  
К приказу № 3-П  
от «9» ноября 2023г.

***ПОЛОЖЕНИЕ  
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ***

***2023 г.***

**Утверждено**  
приказом № 3-П от «9» ноября 2023 г.  
по МБОУ «СОШ №2 им. Г.В.  
Кравченко» г. Вуктыл  
Директор \_\_\_\_\_ **О.Е. Воронина**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 2 июля 2021 года, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**1.1.** Данное Положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность организации обеспечивающей питания обучающихся и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой.

**1.2.** Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

**1.3.** Общеобразовательная организация несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

**1.4.** Для столовой создана необходимая материальная база, осуществляется проверка 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.** Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

**2.2.** Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников общеобразовательной организации;
- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культурного самосознания.

**2.3.** Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

**2.4.** Для достижения цели столовая школы осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков;
- производство выпечки изделий из теста.

### **3. ТРУДОВЫЕ ОТНОШЕНИЯ**

**3.1.** Руководство школьной столовой осуществляет заведующий производством (шеф - повар), принимаемый на должность руководителем организации питания в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г № 610н (или ЕКС). Под руководством заведующего производством (шеф-повара) выполняют свои обязанности повара и кухонные работники. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

**3.2.** Управление столовой, как структурным подразделением школы, осуществляется в соответствии с Уставом организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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

**3.4.** Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав организации, осуществляющей образовательную деятельность, иные локальные и нормативные акты общеобразовательного учреждения в части касаемо работы школьной столовой.

**3.5.** К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющие 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.

**3.6.** К работе в общеобразовательной организации 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.

**3.7.** Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда, инструктажи по пожарной безопасности.

#### **4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ СТОЛОВОЙ**

**4.1.** Школьная столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 290 посадочных мест и пищеблока (варочного цеха, моечного помещения, производственных помещений), склада продуктов, бытовых комнат.

**4.2.** Штат столовой – не менее 7 человек.

**4.3.** Время работы столовой с 8.00. до 14.30 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

**4.4.** Столовая предоставляет завтраки.

**4.5.** По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье и обеспечивает питанием всех обучающихся и сотрудников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

**4.6.** В зале функционирует система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

**4.7.** Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

**4.8.** Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

**4.9.** Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции(столы и стулья).

**4.10.** Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

**4.11.** Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

**4.12.** Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

**4.13.** 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.

**4.14.** Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных зонах, участках.

**4.15.** Столовая и кухонная посуда, и инвентарь применяются в соответствии с маркировкой по их применению.

**4.16.** Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

**4.17.** Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

**4.18.** В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ СТОЛОВОЙ**

**5.1.** Заведующий производством совместно с медицинским персоналом (при наличии) 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.

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

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

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

**5.5.** Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции, работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

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

- 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;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, заведующему производством, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- 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.

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ**

**6.1.** Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

- 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;

- реализация на следующий день готовых блюд;

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

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

**6.2.** В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов рекомендуется 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.

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

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

## **7. ТРЕБОВАНИЯ К УБОРКЕ, ОБРАБОТКЕ ПОМЕЩЕНИЙ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

**7.1.** Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

**7.2.** 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.

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

**7.4.** Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

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

**7.6.** Мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

**7.7.** 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.

**7.8.** 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).

**7.9.** 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.

**7.10.** Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, 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.

**7.11.** Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

## **8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ**

**8.1.** Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и примерным 2-х недельным меню, утвержденным руководителем организации, обеспечивающей горячее питание обучающихся.

**8.2.** Ежедневное меню составляется заведующим производством (шеф-поваром) на базе основного (регулярного) меню, утвержденного руководителем организации, обеспечивающей горячее питание обучающихся и Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

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

**8.4.** При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

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

**8.6.** Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в организации, осуществляющей образовательную деятельность, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

**8.7.** Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

**8.8.** В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: директор, заведующий производством (шеф-повар), лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительского комитета. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе и приказом директора общеобразовательной организации.

**8.9.** В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

## **9. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА БЛЮД**

**9.1.** Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

- цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;

- холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;

- овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;

- консистенция мягкая, сочная;

- блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют



форму и эластичность;

- густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;
- цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;
- блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;
- консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;
- блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;
- клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;
- запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;
- блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
- напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
- мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая;

**9.2.** Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

**9.3.** При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

**9.4.** Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

**9.5.** Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

**9.6.** Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

**9.7.** Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

## **10. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**10.1.** Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

**10.2.** В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания и спортивно-оздоровительные кружки и секции в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

**10.3.** Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательной организации, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

**10.4.** В организации, осуществляющей образовательную деятельность, приказом директора школы из числа педагогических работников может назначаться лицо, ответственное за организацию питания детей начальной школы, а также лицо, ответственное за организацию питания детей льготных категорий.

**10.5.** Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения (заявки) заведующему производством, сведения о количестве обучающихся, присутствующих в общеобразовательной организации, о количестве детей, получающих льготное питание.

**10.6.** Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора организации, осуществляющей образовательную деятельность, а также необходимый пакет документов для предоставления льготного питания.

**10.7.** Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, под наблюдением классного руководителя.

## **11. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

**11.1.** Директор школы 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.

**11.2.** Директор школы контролирует:

- поступившие бюджетные и внебюджетные средства;
- рабочие процессы школьной столовой.

**11.3.** Заведующий производством (шеф-повар) является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и

профилактического осмотра;

- за прохождение работниками столовой санитарного минимума;
- за отпуск питания;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за своевременную подачу информации о проведении ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

**11.4.** Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

- за формирование списков, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании;
- учёт фактической посещаемости школьниками, нуждающимися в льготном питании;
- за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;

**11.5.** Социальный педагог несет ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании.

## **12. КОНТРОЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ**

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

**12.2.** Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

**12.3.** Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор общеобразовательной организации. Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний.

**12.4.** Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

**12.5.** 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 осуществляет заведующий производством (шеф-повар) совместно с комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

**12.6.** Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заведующий производством (шеф - повар).

**12.7.** Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители.

### **13. ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

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

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

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

**13.4.** После принятия пищи за собой следует убрать со стола и задвинуть на место стул.

**13.5.** Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

**13.6.** Запрещается приходить в столовую в верхней одежде и в головном уборе.

**13.7.** Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

**13.8.** Запрещается выходить из столовой с едой.

**13.9.** Запрещается выносить посуду из столовой.

**13.10.** При приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к обучающимся начальных классов.

**13.11.** Находясь в столовой следует выполнять указания учителей и педагогов реагировать на сделанные учителями и педагогами замечания.

**13.12.** Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

### **14. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

**14.1.** В школьной столовой должна находиться следующая документация:

- Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Положение о питьевом режиме;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- заявки на питание;

- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 10 – ти дневное меню;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для разных возрастных групп детей;
- калькуляция цен на блюда по меню;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- информация об изготовителе и услугах;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Приказ «Об утверждении режима питания»;
- Приказ «О контроле за организацией питания»;
- Книга отзывов и предложений.

## **15. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**15.1.** Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом и утверждается директором организации, осуществляющей образовательную деятельность.

**15.2.** Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

**15.3.** Положение принимается на неопределенный срок.

**15.4.** После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.