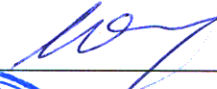


УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР МБОУ «ЦО № 23»


И.Ю.БАШКИРОВА



приказ № 95 « 05 » *апреля* 2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ЦЕНТР
ОБРАЗОВАНИЯ № 23»**

г. Тула, 2023

1. Общие положения.

1.1. Положение о школьной столовой (далее – Положение) является локальным актом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центра образования № 23» (далее – МБОУ «ЦО № 23».)

Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Санитарными правилами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2. Положение разработано с целью создания благоприятных условий для жизнедеятельности организма обучающихся в процессе обучения и внеурочной деятельности.

1.3. Школьная столовая МБОУ «ЦО № 23», предназначена для организации питания обучающихся образовательного учреждения.

1.4. Школьная столовая размещается в зданиях образовательного учреждения. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.5. Работники столовой входят в штатное расписание работников образовательного учреждения.

1.6. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы образовательного учреждения.

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 безопасной жизнедеятельности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом МБОУ «ЦО № 23» и настоящим Положением.

2. Основные задачи.

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;

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

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания.

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

3.2. Для обучающихся школы предусматривается режим организации питания в соответствии с утвержденным Графиком питания. Обеспечение обучающихся из категории социально незащищенных, льготных, горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.3. Обеспечение обучающихся горячим питанием может производиться и на платной основе.

3.4. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора МБОУ «ЦО № 23».

3.5. Организацию питания осуществляет ответственный за организацию питания работник образовательной организации. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

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

3.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой.

3.8. Контроль посещения столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (порций) возлагается на ответственного за организацию питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в МБОУ «ЦО № 23».

3.9. Классные руководители ежедневно подают сведения ответственному за организацию питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

3.10. Ответственный за организацию питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (порций) количеству обучающихся, присутствующих в школе.

3.11. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: в режиме работы школы.

3.12. При организации работы на базе МБОУ «ЦО № 23» оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.

3.13. 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. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утвержденное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать актуальным и действующим Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

4. Порядок осуществления контроля организации питания.

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

4.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет общественная комиссия по контролю, за организацией и качеством питания обучающихся.