

Утверждаю:  
Директор МАОУ гимназии №25  
\_\_\_\_\_ С.Н. Краева

## Положение о школьной столовой МАОУ гимназии № 25

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012

№ 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590- 20

«Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685- 21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, Приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 16 августа 2022 г. № 1903 «Об утверждении методических рекомендаций по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края», уставом муниципального автономного общеобразовательного учреждения муниципального образования город Краснодар гимназии №25 имени Героя Советского Союза Петра Гаврилова (далее – МАОУ гимназия № 25).

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МАОУ гимназии № 25, предназначенным для организации питания обучающихся. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МАОУ гимназии № 25 в школьной столовой, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся МАОУ гимназии № 25, их родителей (законных представителей) и работников МАОУ гимназии № 25.

### 2. Организационные принципы организации питания. Модель организации питания

2.1. Общие принципы организации питания в школьной столовой. 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 и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.1.1. Питание обучающихся организуется в МАОУ гимназии № 25 в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организации общественного питания. Выбор формы организации питания осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией и согласовывается с ее учредителем.

2.1.1.1. Форма организации питания – с привлечением сторонней организации общественного питания (аутсорсинг) — комбинаты школьного питания, индивидуальные предприниматели и т.п. Обеспечение обучающихся питанием осуществляется в МАОУ гимназии №25 на базе пищеблока, работающего на сырье в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания обучающихся и в соответствии с Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 № 223-ФЗ. С целью организации питания обучающихся МАОУ гимназии № 25 предоставляет в соответствии с заключаемым договором на оказание услуг по организации питания обучающихся во временное пользование муниципальное имущество муниципального образования город Краснодар, закрепленное за МАОУ гимназией № 25 на праве оперативного управления, в соответствии с требованиями статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» и Решением Городской Думы Краснодара от 28.01.2010 № 69 п.2 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях муниципального образования город Краснодар».

2.1.1.2. Школьная столовая МАОУ гимназии № 25 – это столовая полного производственного цикла, которая обеспечивает готовой пищей МАОУ гимназию № 25, где располагается пищеблок. Школьная столовая размещается в здании гимназии, между первым и вторым этажами. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения, в том числе зал для приема пищи.

Столовая общеобразовательной организации – предприятие общественного питания, изготавливающее и реализующее кулинарные изделия для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций в соответствии с рационами питания по дням недели меню. Для реализации принципов здорового питания школьная столовая МАОУ гимназии № 25 оснащена необходимым технологическим оборудованием. Производственные помещения пищеблока МАОУ гимназии № 25 оснащены достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех (загрузочная зона), горячий цех, холодный цех, мучной цех, цех санитарной обработки яиц, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблока МАОУ гимназии №25 соответствует Методическим рекомендациям по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края. Пищеблок МАОУ гимназии №25 осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно. Перед обеденным залом в столовой оборудована зона, где расположены умывальники с подачей горячей и холодной воды.

2.1.1.2.1. Обслуживание обучающихся в помещении столовой осуществляется работниками, осуществляющими услугу по организации питания в соответствии с договором на оказание услуги по организации питания обучающихся, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. В соответствии с договором по организации питания, исполнитель договора укомплектовывает пищеблок необходимыми кадрами соответствующей квалификации, обеспечивает персонал, непосредственно оказывающий услуги, спецодеждой. Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях.

2.1.2. По вопросам организации питания гимназия взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, департаментом образования администрации муниципального образования город Краснодар, территориальным органом Роспотребнадзора - Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685- 21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

## 2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы МАОУ гимназии №25 - шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания МАОУ гимназии №25, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора.

## 2.3. Условия организации питания в школьной столовой

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в гимназии выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

## **3. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до утверждения нового Положения**