

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**  
**"ЛУГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 67 ИМЕНИ В.Х. ТЕРНОВОГО"**  
291484, ЛУГАНСКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, Г.О. ГОРОД ЛУГАНСК,  
Г. АЛЕКСАНДРОВСК, УЛ. СПОРТИВНАЯ, Д. 2В  
тел./факс 857-2-92-24-65, e-mail: lugschool67@schlnr.ru



**УТВЕРЖДЕНО**

ГБОУ ЛНР "ЛСШ № 67

ИМЕНИ В.Х. ТЕРНОВОГО"

*Н.В. Дьякова* Н.В. Дьякова

30.08.2024 г. №198

## **ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. 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.

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением ГБОУ ЛНР "ЛСШ № 67 имени В.Х. Тернового", предназначенным для организации питания обучающихся образовательного учреждения. Школьная столовая размещается в здании школы на первом этаже. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой имеются приспособленные помещения (кладовые).

1.3. Работники столовой не входят в штатное расписание работников школы, директором школы не назначаются на должности и не освобождаются от занимаемых должностей.

1.4. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.5. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическим правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления

образованием, Уставом школы и настоящим Положением.

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

## **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным 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.

## **3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

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

3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляет заведующий производством и повар.

3.3. Обеспечение обучающихся горячим питанием 1-4 классов, детей льготной категории 5-9 классов, воспитанников ГПД производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.4. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.

3.5. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник. 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, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

3.8. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (завтраков) возлагается на лицо, ответственное за питание обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.9. Классные руководители ежедневно подают сведения лицу,

ответственному за питание обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно записям в классном журнале).

3.10. Лицо, ответственное за питание обучающихся, несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (завтраков) количеству обучающихся, присутствующих в школе.

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

3.12. При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

3.13. В школьной столовой график питания учащихся устанавливается приказом директора.

3.14. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой запрещена.

3.15. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

3.16. 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 согласуется директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной согласованным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в согласованное 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.).

3.17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.18. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилами возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.19. К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика.

## **1. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

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

4.2. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

## **5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **1. Директор школы:**

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях общешкольного родительского комитета, педагогического совета, на совещаниях при директоре.

### **2. Ответственный за организацию питания обучающихся:**

- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- совместно с поваром школьной столовой разрабатывает и представляет на утверждение директору школы примерное 10-дневное меню, плано-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

### **3. Заведующий производством:**

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
- совместно с организатором питания обучающихся разрабатывает плано-отчётную и иную документацию установленного образца.

### **4. Классные руководители:**

- ежедневно предоставляют ответственному лицу за питание обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

### **5. Родители (законные представители) обучающихся:**

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

– ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

– вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

– вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся;

– могут принимать участие в родительском контроле за организацией питания.

#### **6. Обучающиеся:**

– имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;

– имеют право вносить предложения по улучшению организации питания;

– обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;

– обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

### **6. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

– положение о школьной столовой;

– приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);

– график питания обучающихся;

– правила посещения столовой для обучающихся;

– табель учёта посещаемости столовой;

– справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

### **7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

– организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;

– оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;

– изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.