

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ТУЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЕФРЕМОВСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 4»

301840, Тульская область, город Ефремов, улица Словацкого восстания, дом 16
Телефон (48741) 66177, e-mail: co4.efremov@tularegion.org

«Рассмотрено и принято» на Педагогическом совете МКОУ «ЦО № 4» Протокол № 7 от 17.01.2025г.	«Согласовано» на заседании Управляющего совета МКОУ «ЦО № 4» Протокол № 10 от 04.02.2025г.	«Утверждаю» Директор МКОУ «ЦО « 4» Т.Н.Бирюкова Приказ № 28–ОД от 14.02.2025г.
---	--	--

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 4»

1. Общие положения

1.1. Положение о школьной столовой (далее – Положение) МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 4 (далее – МКОУ «ЦО № 4») разработано в соответствии со ст.34, ст.37п.1 Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями); Федеральным законом от 12.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями и дополнениями); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», другими федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации; законами, указами, постановлениями и распоряжениями министерства образования Тульской области, Департамента образования Тульской области и администрации муниципального образования Ефремовский муниципальный округ Тульской области, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях, Уставом МКОУ «ЦО № 4».

1.2. Настоящее Положение разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.3. Настоящее Положение регламентирует основную деятельность столовой (пищеблока) МКОУ «ЦО № 4».

1.4. Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.

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

1.6. Общеобразовательное учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МКОУ «ЦО № 4».

1.8. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МКОУ «ЦО № 4», регламентирующим деятельность образовательной организации по вопросам питания, принимается на педагогическом совете образовательного учреждения, согласовывается с Управляющим советом центра образования и утверждается приказом директора МКОУ «ЦО № 4».

1.9. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5.; 1.8. настоящего Положения.

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

2. Цель и задачи 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 общеобразовательного учреждения;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания обучающихся;
- формирование здорового образа жизни;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- воспитание культурного самосознания.

2.3. Для достижения цели школьная столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов и полдников для обучающихся;
- обеспечение обучающихся выпечкой, соками, фруктами и т.п.

2.4. Основными принципами организации горячего питания в школьной столовой являются:

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

3. Характеристика столовой

3.1. Столовая МКОУ «ЦО № 4» размещена на 1 этаже корпуса №1 образовательного учреждения и состоит из обеденного зала на 180 посадочных мест и пищеблока (варочного цеха, моечного помещения, склада для продуктов, бытового помещения).

3.2. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения, системой обеспечения холодной и горячей воды.

3.3. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется технологическим режимом.

3.4. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного

хранения продуктов предусмотрены холодильная камера и 2 холодильника. Все оборудование находится в исправном состоянии.

3.5. Столовая укомплектована в достаточном количестве кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

3.6. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площади столовой, столами с гигиеническим покрытием, лавочками, бумажными салфетками. Вся мебель изготовлена из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивой к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающих условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

3.7. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, что исключают риск загрязнения пищевой продукции.

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

3.9. Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.

3.10. В обеденном зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента обучающихся.

3.11. Столовая работает в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни. Столовая функционирует в течение всего учебного времени, в соответствии с графиком работы общеобразовательного учреждения.

4. Организация производственной деятельности столовой

4.1. Питание обучающихся в МКОУ «ЦО № 4» организуется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором общеобразовательного учреждения.

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

4.3. Производство и реализация горячего питания для обучающихся осуществляется в школьной столовой работниками организации-исполнителя (Поставщика).

4.4. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

4.5. Ежедневное меню утверждается директором общеобразовательного учреждения, составляется заведующим производством (шеф-поваром) на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором МКОУ «ЦО № 4» и Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептов.

4.6. Ежедневное меню рационов питания обучающихся вывешивается на стенде в обеденном зале столовой. В данном меню указываются сведения об объемах блюд: их количественном выходе, энергетической и пищевой ценности, наименованиях кулинарных изделий и их стоимости. Для сложных блюд указывается разбивка по составным частям блюда.

При разработке меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, их возрастная категория и состояние здоровья, возможности вариативных форм организации питания.

4.7.Для обучающихся МКОУ «ЦО № 4» предусмотрены различные формы организации питания, как за счет средств местного бюджета, так и за счет средств федерального и регионального бюджетов. Также предусматривается организация питания за счет родительской платы.

Обучающимся предоставляется горячее питание – завтрак и обед.

4.7.1.Обучающимся, имеющим право на льготное питание по нескольким основаниям, льготное питание назначается только по одному из них.

4.7.2.Для обучающихся 5 – 11 классов общеобразовательного учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) на платной основе.

4.7.3.Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) на бесплатной и платной основе.

4.7.4.Для всех обучающихся МКОУ «ЦО № 4» также предусмотрена реализация (свободная продажа) готовых блюд, выпечки, соков, фруктов и т.п. Продажа данной продукции осуществляется в течение всего учебного времени.

4.8.Режим предоставления горячего питания обучающимся утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения.

4.9.Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3 часа 30 минут – 4 часа.

4.10.Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.11.Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения в столовую о количестве обучающихся, присутствующих в общеобразовательном учреждении.

4.12.Ответственный дежурный по общеобразовательному учреждению обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями и педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.13.Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.14.Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Контроль качества готовой пищи осуществляется до приема ее детьми. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража пищевых продуктов).

4.15.Запрещается распределение блюд без оценки Бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

4.16. Требования к приготовленной пище:

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 и их 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.

4.17. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо 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.

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

Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

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

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

5. Органолептическая оценка блюд

5.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

- цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус;
- 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;
- супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
- 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;
- сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородную, эластичную;
- в компоте определяется консистенция сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
- консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;

- 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;
- для блинов – тесто эластичное; слоеное – пористое, хрупокое.

5.2. 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.

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

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

5.5. 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.

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

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

6. Требования к уборке помещений школьной столовой

6.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, подвергаются ежедневной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6.2. Столы для приема пищи после каждого использования подвергаются уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6.3. Для уборки помещений школьной столовой выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах.

6.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах) столовой.

6.5. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.6. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

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

6.8. 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.

6.9. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала общеобразовательного учреждения (за исключением персонала учреждения, задействованного в проведении таких работ).

6.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательного учреждения, в том числе аллергических реакций,

моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, раковин для мытья рук, используются в соответствии с инструкциями по их применению, хранятся в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

6.11. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих и 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 заместителем директора центра образования по административно-хозяйственной части.

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

7. Требования к персоналу столовой

7.1. К работе в школьной столовой 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 имеющее 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.

7.2. К работе в общеобразовательной организации не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно 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.

7.3. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

7.4. Ответственный за организацию питания общеобразовательного учреждения (или медицинский работник) 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.

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

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

7.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- 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, медицинскому работнику или ответственному за организацию питания в школьной столовой;

- 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.

7.6.Работники школьной столовой обязаны:

7.6.1.обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся общеобразовательного учреждения;

7.6.2.информировать обучающихся, их родителей (законных представителей) и сотрудников общеобразовательного учреждения о ежедневном рационе блюд;

7.6.3.обеспечивать ежедневное снятие проб на качество приготовленной пищи;

7.6.4.обеспечивать сохранность, размещение и хранение кухонного оборудования, посуды и инвентаря;

7.6.5.обеспечить режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и графиком работы общеобразовательного учреждения;

7.6.6.соблюдать санитарный режим;

7.6.7.отчитываться перед контролирующими органами в установленном порядке;

7.6.8.повышать квалификацию;

7.6.9.соблюдать правила личной гигиены;

7.6.10.приступать к работе в чистой спецодежде, по мере загрязнения менять ее;

7.6.11.тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и перед каждой сменой вида деятельности, после посещения туалета;

7.6.12.подбирать волосы под колпак или косынку; поправлять волосы или прическу только в туалетных комнатах;

7.6.13.иметь коротко подстриженные ногти, не покрашенные лаком;

7.6.14.не пользоваться булавками и другими колющими предметами на одежде;

7.6.15.не класть в карман одежды посторонние предметы;

7.6.16.умеренно употреблять косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами;

7.6.17.во время работы не носить украшения и часы;

7.6.18.спецодежду хранить отдельно от верхней одежды.

7.7.Работники столовой имеют право:

7.7.1.на создание здоровых и безопасных условий труда;

7.7.2.вносить предложения по организации работы столовой и организации питания обучающихся.

7.8.Заведующий производством (шеф-повар) столовой:

- 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 образовательного учреждения;
- несет ответственность за качество реализуемой продукции;
- контролирует соблюдение работниками столовой санитарных норм и правил личной гигиены;
- разрабатывает планово-отчетную и иную документацию установленного образца;
- несет ответственность за соблюдение всех норм, регламентирующих деятельность школьной столовой.

7.9.Ответственный за организацию питания обучающихся:

- формирует сводные списки обучающихся общеобразовательного учреждения для предоставления им питания;
- обеспечивает учет и охват всех обучающихся питанием;

- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- вносит предложения по улучшению организации питания обучающимися на различных уровнях;
- несет ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания количеству обучающихся, присутствующих в школе.

7.10.Классные руководители:

- ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях в общеобразовательном учреждении;
- 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 в общеобразовательном учреждении.

7.11.Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание, согласно, утвержденного меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны выполнять указания работников столовой, дежурных по столовой;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

8.Обеспечение контроля за организацией питания

8.1.Контроль за организацией питания обучающихся, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МКОУ «ЦО № 4», осуществляется администрацией общеобразовательного учреждения, администрацией организации-исполнителя (поставщиком) оказания услуг, различными службами и организациями государственного-общественного управления и контроля.

8.2.Администрация общеобразовательного учреждения осуществляет контроль ЗА:

- организацией и полнотой охвата обучающихся горячим питанием;
- организацией льготного питания обучающихся;
- посещением столовой обучающимися;
- санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием оборудования, инвентаря и кухонной посуды;
- своевременным прохождением санитарного минимума сотрудниками столовой;
- устранением предписаний контролирующих органов по организации питания.

8.3.Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия.

8.3.1..Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год и утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения.

8.3.2.В состав Бракеражной комиссии входят:

- директор общеобразовательного учреждения;
- лицо, ответственное за организацию питания в школе;
- медицинский работник образовательного учреждения;
- заведующий производством (шеф-повар);
- представитель родительской общественности.

8.4.Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

8.5. Систематический контроль за 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.

8.6. Заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой осуществляет контроль за соблюдением персоналом столовой санитарных норм и правил личной гигиены; за качеством и сроками годности продукции; за наличием необходимой документации; за соблюдением технологических норм производства.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете образовательного учреждения, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается приказом директора центра образования.

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

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.

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