

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Нижнереутская основная общеобразовательная школа»
Фатежского района Курской области**

СОГЛАСОВАНО

с родительским комитетом
протокол №_1_
от «10» января 2025 г.

Принято

педагогическим советом
протокол от 10.01.2025 г. № 3

Утверждено

Приказ от 10.01.2025 № 10
Директор _____
Рябцева Т. А.

**Положение
о столовой МКОУ «Нижнереутская
основная общеобразовательная школа»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о школьной столовой разработано в соответствии с:
- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 24.3648-20 «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»;
- 1.2. Данное Положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность столовой МКОУ «Нижнереутская ООШ», и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.
- 1.3. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.
- 1.4. МКОУ «Нижнереутская ООШ» несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.5. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, 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 в течение учебного года.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся;
- 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, обедов.

3. Трудовые отношения

3.1. Руководство школьной столовой осуществляет повар МКОУ «Нижнереутская ООШ», принимаемый на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, Профессиональным стандартом «Повар», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

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

3.3. Повар столовой должен соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязан выполнять Устав МКОУ «Нижнереутская ООШ», иные локальные и нормативные акты.

3.5. К работе на пищеблоке школы допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации, а также имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях; сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

3.6. К работе в МКОУ «Нижнереутская ООШ» 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. Повар столовой должен пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой

4.1. Школьная столовая размещена в здании школы и состоит из пищеблока.

4.2. Штат столовой — 1 человек.

4.3. Время работы столовой с 8.00. до 15.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4.4. Столовая предоставляет завтраки и обеды.

4.5. По характеру организации производства школьная столовая работает на доготовке. Относится к столовой закрытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся МКОУ «Нижнереутская ООШ».

4.6. В зале функционирует система предварительного выставления блюд на столы.

4.7. Помещение столовой оснащено технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники.

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

4.9. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью.

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 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, многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

4.14. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно.

4.15. Помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами.

4.16. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Требования к персоналу столовой

5.1. Директор МКОУ «Нижнереутская ООШ» проводит ежедневный осмотр работника, занятого изготовлением продукции питания и 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. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

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

- оставлять в 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, директору школы;

- 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 приготовленной пище

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 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.

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.

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 зонах. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

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

7.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов 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 МКОУ «Нижнереутская ООШ» (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7.9. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала МКОУ «Нижнереутская ООШ», в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного

оборудования (раковин для мытья рук), 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.

7.12. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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 десятидневным меню, утвержденным директором МКОУ «Нижнереутская ООШ».

8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными МКОУ «Нижнереутская ООШ» на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

8.3. Ежедневное меню утверждает директор МКОУ «Нижнереутская ООШ», составляется поваром на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором школы и Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

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

8.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

8.6. Повар должен быть обеспечен технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

8.7. Приказом директора до сентября сроком на один год в МКОУ «Нижнереутская ООШ», 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.

8.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания входят: директор, ответственный за организацию питания в школе, председатель профсоюзной организации школы, учитель, представитель родительского комитета, представитель общественности. В состав комиссии по бракеражу готовой продукции входят: входят представители администрации, медицинский работник, повар школы, педагогические работники.

8.9. ответственный за организацию питания в школе, заместитель директора по УВР, повар школы. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания и Положением о бракеражной комиссии и приказом директора МКОУ «Нижнереутская ООШ».

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

8.11. Органолептическая оценка блюд

8.11.1. 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;

-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, однородно, эластично; в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;

консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, нежная, аромат специфический;

СОУСЫ:

качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов;

консистенция однородная, без сгустков;

НАПИТКИ:

определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;

8.11.2. 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.

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

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

8.11.5. 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.

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

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

9. Организация обслуживания обучающихся

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

9.2. Время получения обучающимися горячего питания отражено в графике питания, утвержденного директором школы. Расписание занятий предусматривает перерывы между уроками достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.3. В МКОУ «Нижнереутская ООШ» приказом директора школы из числа педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания детей. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведут классные руководители в таблице посещаемости, которые передаются в конце месяца ответственному за организацию питания в школе. По окончании месяца ответственный за питание вместе с поваром представляют отчет в бухгалтерию Управления образования Администрации Фатежского района Курской области о фактическом получении питания.

9.4. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения повару школы сведения о количестве питающихся обучающихся, присутствующих в школе.

9.5. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора МКОУ «Нижнереутская ООШ» о предоставлении льготы.

9.6. Для обеспечения своевременного получения горячего питания обучающимися, накрытия столов, соблюдения гигиенического состояния

школьной столовой, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных директором школы, могут приниматься работники школьной столовой.

9.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя, или другого сотрудника школы.

10. Ответственность

10.1. 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, трудовым договором и Уставом МКОУ «Нижнереутская ООШ», а также:

- за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;
- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещения 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.

10.2. Повар школы 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 медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за ведение еженедельного товарного отчета;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

10.3. Ответственный за организацию питания, несет ответственность:

- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- учёт фактической посещаемости школьниками столовой;
- охват обучающихся питанием;
- за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися;
- за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании.

11. Контроль деятельности столовой

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

11.2. 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.

11.3.. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор МКОУ «Нижнереутская ООШ». Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Совета школы.

11.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет директор школы.

11.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

11.6. 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 повар школьной столовой и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

11.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по УВР.

1 1.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, а также дежурный педагогический работник.

11.9. Контроль исполнения муниципального контракта на поставку продуктов питания, за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся, осуществляют директор МКОУ «Нижнереутская ООШ» и Управление образования Администрации Фатежского района Курской области.

11.10. Ежедневное меню размещать в виде электронной таблицы в формате XLSX в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации (письмо Минпросвещения России от 17.05.2021 № ГД-1158/01 «О размещении меню»).

12. Правила поведения в школьной столовой

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

12.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к повару столовой, выполнять его требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

12.3. Разговаривать во время приема пищи следует негромко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

12.4. После принятия пищи следует убрать со стола.

12.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

12.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

12.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

12.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

12.9. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.

12.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

13.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

-настоящее Положение о школьной столовой;

-Положение об организации питания обучающихся в школе;

-Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;

-Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания;

-Положение о бракеражной комиссии;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
- Заявки на питание;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Основное десятидневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше);
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше);
- Калькуляция цен на блюда по меню;
- Документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- табель учета посещаемости питающихся детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

14. Заключительные положения

- 14.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, рассматривается на Совете школы, принимается на Педагогическом Совете и утверждается приказом директора МКОУ «Нижнереутская ООШ».
- 14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 14.1. настоящего Положения.
- 14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Нижнереутская основная общеобразовательная школа»
Фатежского района Курской области**

**Лист ознакомления
с Положением
о столовой МКОУ «Нижнереутская
основная общеобразовательная школа»**

Ф. И. О. работника	Должность	Роспись	Дата ознакомления с Положением
Рябцева Т. А.	Директор		
Гнездилова И. А.	Учитель/Зам. директора		
Беклемищева Н.А.	Учитель		
Галкина И. В.	Учитель		
Рябцев С.В.	Учитель		
Колкнева Н.М.	Учитель, ст. вожатый		
Галаганова Л.В	Учитель		
Провоторов А.А.	Учитель		
Гнездилова Г.А.	Учитель, библиотекарь		
Слободина С.Н.	Учитель		
Борзенкова С. В.	учитель		
Борзенков А.В.	Педагог ДОП		
Докукин А. С.	учитель		