

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета

МБОУ Первомайской СОШ №11

Протокол от "26" августа 2014 года №1

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

МБОУ Первомайской СОШ №11

от "28" августа 2014 года №14



ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Школьная столовая является структурным подразделением школы, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательных отношений на организацию питания обучающихся и работников школы. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе ОО. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании образовательной организации.

1.3. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, требованиями санитарного законодательства, решениями соответствующего органа управления образованием, Уставом ОО, Положением о школьной столовой, утвержденным директором школы.

1.4. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.5. Организация обслуживания участников образовательных отношений производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ПРИНЦИПЫ.

Основными задачами и принципами школьной столовой являются:

2.1. Обеспечение обучающимся горячим сбалансированным питанием.

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

2.4. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.

- 2.6. Совершенствование организации обслуживания учащихся Школы.
- 2.7. Укрепление материально-технической базы школьного питания.
- 2.8. 100% охват учащихся школы горячим питанием.
- 2.9. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

- 3.1. Для обучающихся школы должно быть организовано горячее питание.
- 3.2. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора ОО о предоставлении льготы, с подтверждающими документами на право ее предоставления.
- 3.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет заместитель директора по УВР, курирующий вопросы охраны труда и укрепления здоровья участников образовательного процесса по приказу, утвержденному директором Школы.
- 3.4. Контроль за посещением столовой учащимися возлагается на классного руководителя.
- 3.5. Классный руководитель ежедневно до уроков подаёт сведения организатору питания о количестве обучающихся, присутствующих в ОО.
- 3.6. Учёт количества фактически отпущенных обедов возлагается на повара и организатора школьного питания, назначенного директором ОО.
- 3.7. Организатор школьного питания осуществляет контроль за:
 - Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договора;
 - Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;
 - Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.
- 3.8. Организатор питания несёт ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утверждённому директором списка детей и журналу посещаемости.
- 3.9. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическим законодательством.
- 3.10. К работе в столовой допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр (2 раза в год), а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.
- 3.11. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно организатором школьного питания и отмечается в бракеражном журнале.
- 3.12. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно организатором школьного питания и отмечается в бракеражном журнале.
- 3.13. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный центр ТО ТУ «Роспотребнадзора».

4. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ

4.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом ОО.

4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы.

4.3. Непосредственное руководство осуществляет директор школы, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом ОО.

4.4. Ответственный за организацию питания в ОО разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

- а) 5-дневное меню, заверенное специалистами Роспотребнадзора;
- б) планово-отчетную документацию;
- в) технологическую документацию;
- г) журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством.

4.5. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом ОО, штатным расписанием ОО.

4.6. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. Работники школьной столовой обязаны:

- 1.1. Соблюдать нормы санитарной и личной гигиены.
 - 1.2. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся.
 - 1.3. Информировать обучающихся ОО о ежедневном рационе блюд.
 - 1.4. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.
 - 1.5. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания.
 - 1.6. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.
 - 1.7. Отчитываться в установленном порядке перед руководителем школы.
 - 1.8. Повышать квалификацию.
2. Работники школьной столовой имеют право в пределах своей компетенции:
- 2.1. Защищать свою профессиональную честь и достоинство.
 - 2.2. Требовать от директора Школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.
 - 2.3. Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы,

давать по ним объяснения.

2.4. Получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.

2.5. Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности.

2.6. На рабочем месте, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

2.7. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

3. КОНТРОЛЬ АДМИНИСТРАЦИЕЙ

3.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

3.2. За устранением предписаний по организации питания.

3.3. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.

3.4. Условием транспортировки и хранения продуктов.

3.5. Соблюдением школой требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

3.6. За выполнением производственного контроля по вопросам касающихся деятельности в области питания.

3.7. Санитарным режимом мытье инвентаря и посуды.

3.8. Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.

3.9. За органолептической оценкой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с Роспотребнадзором меню.

3.10. Охватом горячим питанием обучающихся.

3.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.

3.12. За ценообразованием в системе школьного питания.