



ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. Общие положения

- 1.1. Столовая является структурным подразделением школы.
- 1.2. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Республики Коми, органов местного самоуправления МО МР "Печора".
- 1.3. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ, национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденного Министерством образования и науки РФ от 30.08.2013 года № 1015 (с изменениями и дополнениями) и Устава школы.
- 1.4. При организации питания столовая руководствуется санитарно – эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации сбалансированного питания учащихся школы.

2. Цель и задачи

- 2.1. Цель: обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием воспитанников и работников школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.
- 2.2. Задачи:
 - 2.2.1. Рациональное использование финансовых средств, выделяемых на питание школьников.
 - 2.2.2. Обеспечение требований к качеству блюд и кулинарных изделий.
 - 2.2.3. Соблюдение рационального школьного питания.
 - 2.2.4. Обеспечение безопасного питьевого режима в школе.
 - 2.2.5. Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:
 - приготовление завтраков и обедов;
 - реализация готовой продукции;
 - производство выпечки из теста.

3. Содержание

3.1. Организация питания

- 3.1.1. Для обучающихся 1 -4 классов, для обучающихся из малообеспеченных семей, для обучающихся с ОВЗ организовано одноразовое горячее питание.
- 3.1.2. Ежедневное меню составляется заведующей производством на основании примерного 6-дневного меню, согласованного с территориальным отделом управления «Роспотребнадзор» по Республике Коми в городе Печора и утверждается директором.
- 3.1.3. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие летний оздоровительный лагерь дневного пребывания и трудовой лагерь.
- 3.1.4. Приказом директора в школе создается бракеражная комиссия сроком на один год, в обязанности которой входит контроль качества пищи до приема ее детьми, отметка в журнале бракеража готовой продукции. В состав комиссии могут входить:
- директор школы;
 - ответственный за организацию питания (по приказу)
 - медицинский работник школы (фельдшер).
- 3.1.5. Медицинский работник в соответствии с Уставом школы, должностной инструкции несет ответственность за соблюдением санитарно – гигиенических норм, режима и качества питания учащихся.
- 3.1.7. Время получения учащимися школы горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утвержденных приказом директора.
- 3.1.8 Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители сопровождают учащихся и контролируют прием пищи.
- 3.1.9. Ежедневный учет учащихся, получающих питание, ведут классные руководители, работник, назначенный приказом директора.
- 3.1.10. О случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется директор и территориальный отдел управления «Роспотребнадзора» по Республике Коми в городе Печора.

3.2. Управление школьной столовой

- 3.2.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом школы.
- 3.2.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор.
- 3.2.3. Непосредственное руководство технологическим процессом школьной столовой осуществляет заведующая производством школьной столовой, которая несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

3.2.4. Заведующая производством ведет плано – отчетную документацию в соответствии с требованиями.

4. Права и ответственность

4.1. Работники школьной столовой несут ответственность за:

- 4.1.1. Качество приготовления пищи
- 4.1.2. Соблюдение санитарных норм и правил.
- 4.1.3. Выполнение правил внутреннего трудового распорядка
- 4.1.4. Соблюдение необходимых условий охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.
- 4.1.5. Сохранность, размещение и хранение оборудования.
- 4.1.6. Соблюдение режима работы в соответствии с утвержденным графиком.
- 4.1.7. Своевременность прохождения медицинского осмотра и санитарно – гигиенической подготовки.

4.2. Работники школьной столовой имеют право:

- 4.2.1. Вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению условий труда.
- 4.2.2. Повышать квалификацию

5. Срок действия

Положение действует до принятия иных нормативных документов, которые являются основанием для внесения дополнений и изменений в данное Положение.