

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. НОВЫЙ-ШАРОЙ»

ПРИНЯТО

педагогическим советом _____

протокол № 1 от «24» 08.19 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о 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.
- 1.3. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273–ФЗ, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – начального общего, основного общего образования, утвержденного Министерством образования и науки РФ от 30.08.2013 года № 1015 (с изменениями и дополнениями), СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, СанПиНа 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» 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 обучающихся школы в течение учебного года и в 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 обедов;
 - реализация готовой продукции.

3. Содержание

3.1. Организация питания

3.1.1. 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 представители:

- руководства школы;
- медицинский работник.

3.1.2. Медицинский работник в соответствии с Уставом школы, должностной инструкцией несет ответственность за соблюдением санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания учащихся

3.1.3. Время получения учащимися школы горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утвержденных приказом директора.

3.1.4. Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают учащихся и контролируют прием пищи.

3.1.5. Ежедневный учет учащихся, получающих питание, ведут классные руководители, работник, назначенный приказом директора.

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 повар 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. Повар производством ведет планово-статистическую документацию в соответствии с требованиями.

3.2.5. Порядок комплектования штата школьной столовой определяется штатным расписанием.

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

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. Запрашивать от руководства школы моющие средства, спецодежду, инвентарь и их своевременное списание.

4.2.2. Вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению условий труда.

4.2.3. Знакомиться с документами, определяющими права и обязанности работника по занимаемой должности.

4.2.4. Повышать квалификацию.

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