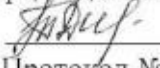




Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Крымская средняя общеобразовательная школа

РАССМОТРЕНО на заседании педагогического совета « <u>7</u> » <u>11</u> 20 <u>14</u> г.	СОГЛАСОВАНО председатель Управляющего совета  Т.А. Димкова Протокол № <u>3</u> От « <u>6</u> » <u>11</u> 20 <u>14</u> г.	УТВЕРЖДАЮ директор МБОУ КСОШ  И.Н. Калитвенкова приказ № <u>118</u> от « <u>14</u> » <u>11</u> 20 <u>14</u> г.
---	---	---



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 образовательного процесса на организацию питания учащихся и работников школы. Для питания учащихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе школы. 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, решениями соответствующего органа управления образованием, Уставом образовательной организации, 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 образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Основные задачи

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Формирование общей культуры личности учащихся на основе усвоения обязательного минимума содержания общеобразовательных программ, их адаптация к жизни, любви к окружающей природе, Родине, семье.

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

3. Организация питания

3.1. Питание учащихся в Школе осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.4.2455-10)», и примерным 10-дневным меню, утвержденным Роспотребнадзором.

3.2. Требования к режиму питания учащихся:

- для учащихся должно быть организовано двухразовое горячее питание (горячий завтрак и обед).
- 3.3. О случаях появления в Школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

3.4. В Школе приказом директора назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой учащимися, в том числе получающими льготное питание за счет средств местного бюджета, учетом количества фактически отпущенных бесплатных горячих завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.5. Учащиеся Школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором Школы. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных горячих завтраков и обедов возлагается на классных руководителей и заведующего производством столовой.

3.6. Классные руководители или учителя, сопровождающие учащихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

3.7. Социальный педагог Школы, заведующий производством ведут ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание по классам.

3.8. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

3.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром (заведующим столовой) школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

4. Управление. Штаты.

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

4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель Школы.

4.3. Руководство осуществляет заведующий производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем Школы, учащимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

4.4. Заведующий производством разрабатывает и представляет руководителю Школы на утверждение следующие документы:

а) положение о школьной столовой, правила питания учащихся и работников Школы;

б) планово-отчетную документацию;

в) технологическую документацию;

4.5. Порядок комплектования штата школьной столовой Школы регламентируется его Уставом.

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

5. Работники школьной столовой обязаны:

5.1. обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для учащихся и работников организации;

5.2. информировать учащихся и работников организации о ежедневном рационе блюд;

5.3. обеспечить ежедневное двухразовое снятие проб на качество приготовляемой пищи;

5.4. обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

5.6. обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой Школы;

5.6. отчитываться в установленном порядке перед руководителем Школы;

5.7. повышать квалификацию.