

ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой МБОУ СОШ №1

1. Общие положения.

1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся и работников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1» (далее - школы), участвующих в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. 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 СанПиН, Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1». Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.

2. Основные задачи и принципы.

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников школы.

2.4. Оптимальный режим питания.

2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.6. Организация обслуживания горячим питанием.

2.7. Совершенствование организации обслуживания обучающихся школы.

2.8. Укрепление материально-технической базы школьного питания.

2.9. Охват различных категорий обучающихся школы горячим питанием.

3. Управление. Штаты.

3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор.

3.2. Руководство осуществляет зав. производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции (согласно трудовому договору и должностной

инструкции) ответственность за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями.

3.3. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется действующим штатным расписанием.

3.4. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не противоречат трудовому законодательству Российской Федерации.

3.5. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. Организация питания школьной столовой.

4.1. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.

4.2. Организация питания и рацион обучающихся согласовываются с территориальными органами «Роспотребнадзор» по 10- дневному меню и 20-ти дневному с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

4.4. Должно быть организовано горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся в школе.

4.5. Зав.производством столовой осуществляет контроль за:

4.5.1. Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договора.

4.5.2. Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами.

4.5.3. Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептов и т.д.

5. Порядок организации питания

5.1. Отпуск питания в столовой организован по классам (группам) в соответствии с графиком, который утверждается исходя из режима учебных занятий, руководителем учреждения.

5.2. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядок во время приема пищи обучающимися должен возлагаться на классных руководителей и ответственного за организацию питания.

5.3. Денежные средства за питание взимаются классными руководителями с родителей (законных представителей) еженедельно, на неделю вперед.

6. Контроль за работой школьных столовых.

6.1. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться зав.производством и администрацией школы.

6.2. Качество готовой пищи в школьной столовой ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора. Без бракеража не должна поступать в реализацию продукция, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

6.3. Зав.производством школы должен осуществлять постоянный контроль за качеством пищи, а также поступающего сырья и продуктов, следить за соблюдением санитарных правил в столовой.

6.4. Повседневный контроль за работой школьной столовой должны осуществлять также члены бракеражной комиссии.

6.5. Периодический контроль должен проводиться специалистами управления образования, а также работниками санитарно-эпидемиологической службы, осуществляющими выборочно санитарно-гигиенические обследования школьных столовых.

7. Ответственность.

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

7.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается зав.производством столовой.

7.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог.

7.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, организацию закупки продуктов питания, возлагается на зав.производства столовой.

7.5. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил при производстве блюд и кулинарных изделий несет повар.

7.6. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических правил при мойке и транспортировке посуды возлагается на кухонного рабочего.

7.7. Контроль за посещением столовой обучающихся, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, своевременный сбор денежных средств на питание возлагается на классных руководителей.

7.8. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.