

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Арсеньевская средняя общеобразовательная школа»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор *Л.А.Петрова*
Приказ № 115 от 03.09.18г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

1. Общие положения

- 1.1. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Тульской области, органов местного самоуправления п.Арсеньево.
- 1.2. 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 (с изменениями и дополнениями) и Устава школы.
- 1.3. 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. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания

- 3.1.1. Для учащихся 1 -11 классов организовано горячее питание.

- 3.1.2. Ежедневное меню составляется на основании примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом управления «Роспотребнадзор» по Тульской области и утверждается директором.
- 3.1.3. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания.
- 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 представители:
- администрации
 - родительского комитета (Управляющего совета)
 - медицинский работник.
- 3.1.5. Медицинский работник в соответствии с Уставом школы, должностной инструкции несет ответственность за соблюдением санитарно – гигиенических норм, режима и качества питания учащихся.
- 3.1.6. Время получения учащимися школы горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утвержденных приказом директора.
- 3.1.7. Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители, ответственные дежурные за питание класса, сопровождают учащихся и контролируют прием пищи.
- 3.1.8. Ежедневный учет учащихся, получающих питание, ведут классные руководители, ответственный за питание, назначенный приказом директора.
- 3.1.9. О случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется директор и территориальный отдел управления «Роспотребнадзора».

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 старшим поваром 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. Старший повар ведет планоно – отчетную документацию в соответствии с требованиями.
- 3.2.5. Порядок комплектования штат 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 у поставщика 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. Контроль за организацией питания администрацией, медицинским персоналом, ответственным за питание.

5.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием оборудования, инвентаря, посуды.

5.2. Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологий приготовления, наличие согласованного с росэпиднадзором меню.

5.3. Охватом горячим питанием обучающихся.

5.4. Учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении.

5.5. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.

5.6. Условием транспортировки и хранения продуктов.

5.7. Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.

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

5.10. Соблюдением образовательным учреждением требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам организации питания.

5.11. за укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся образовательного учреждения.

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

5.13. Контроль за ценообразованием в системе школьного питания.

6. Услуги школьной столовой

6.1. Школьная столовая предоставляет следующие услуги:

Приготовление и предоставление ежедневно одного завтрака, обеда и полдника каждому учащемуся и воспитаннику школы.

6.2. Право на услуги школьной столовой имеют все учащиеся и воспитанники школы.

6.3. Распределение завтраков, обедов и полдников в школьной столовой по графику.

7. Финансирование

7.1. Финансирование школьной столовой осуществляется из бюджетных средств и средств родителей.

8. Права родителей

8.1 Родители имеют право посещать и осматривать помещение по приготовлению и приему пищи, соблюдая санитарно-эпидемиологические требования.

8.2. Запрашивать и получать от классных руководителей и ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.

8.3. Требовать от руководителя образовательного учреждения отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.

8.4. Предоставлять на рассмотрение руководителю образовательного учреждения поощрения ответственных лиц за организацию питания.

9. Ответственность

9.1. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в образовательном учреждении осуществляет директор и ответственный за питание в школе.

10. Срок действия

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