

Приложение № 1 к приказу
№ 21 от «30» 01 2015 г.

ПРИНЯТО
протокол Педагогического Совета № 6
от «28» 01 2015 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МБОУ КСОШ
имени Героя Российской Федерации В.И. Шарпатова
№ 21 от «30» 01 2015 г.

Положение о школьной столовой и порядке организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Школьная столовая не является структурным подразделением Учреждения, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников Учреждения. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в Учреждении выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе Учреждения. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.

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 общеобразовательного учреждения, положением о школьной столовой, утвержденным директором Учреждения.

1.4. Директор Учреждения 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.

1.6. Предоставление горячего питания обучающимся, воспитанникам Учреждения осуществляется на основании договора с поставщиками.

2. Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Формирование здорового образа жизни.

2.2. Воспитание культурного самосознания.

3. Организация питания в Учреждении

3.1. Питание обучающихся в Учреждении 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 обучающихся:

- для обучающихся организовано двухразовое горячее питание. Посещающие группу продленного дня обеспечиваются полдником.

3.3. О случаях появления в Учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

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

- за посещением столовой обучающимися, учетом количества фактически отпущенных рационов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.5. Обучающиеся Учреждения питаются по классам согласно графику, утвержденному директором Учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных рационов возлагается на классных руководителей и заведующего столовой.

3.6. Организатор школьного питания, заведующий столовой ведут ежедневный учет обучающихся, получающих питание по классам.

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

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

4. Организация работы школьной столовой

4.1. Столовая запроектирована работающей на полуфабрикатах, обеденный зал на 300 мест и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы на 1-й, 2-й, 3-й, 4-й, 5-й перемене и после шестого урока.

Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

4.2. В компетенцию директора Учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- ежедневное утверждение меню.
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- организация общественного контроля за питанием школьников (работа управляющего совета)

4.5. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное трехразовое снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

