

ПРИНЯТО

Решением Педагогического совета
МОУ «Кулябинская ООШ»
(протокол от _____ 2021г № _____)
с учётом мнения Совета родителей
(протокол от _____ 2021г № _____)

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
МОУ «Кулябинская ООШ»
от _____ 2021г № _____
_____ Т.А. Князева

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
МОУ «Кулябинская ООШ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20) и Уставом школы.

1.2. Столовая МОУ «Кулябинская ООШ» (далее – школьная столовая) является структурным подразделением ОУ, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников ОУ. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в ОУ выделяются специально приспособленные помещения.

1.3. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы.

1.4. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.5. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.

1.6. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

3. Организация питания в ОУ

3.1. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в образовательном Учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.2. Требования к режиму питания обучающихся:

- для обучающихся образовательного учреждения необходимо организовать трехразовое горячее питание (завтрак и обед) и полдник.

3.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный орган исполнительной власти уполномоченного осуществлять государственный санитарно - эпидемиологический надзор.

3.4. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.5. Обучающиеся питаются по классам согласно очередности. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных льготных завтраков возлагается на кладовщика столовой.

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

3.7. Организаторы школьного питания, кладовщик ведут ежедневный учет обучающихся, получающих льготное 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 школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

4. Положение о школьной столовой

4.1. Школьная столовая является структурным подразделением МОУ «Кулябинская ООШ».

4.2. Обеденный зал рассчитан на 45 посадочных мест и предназначено для обеспечения питанием обучающихся ОУ в 2 посадки. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим, холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

4.3. В компетенцию руководителя ОУ по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- ежедневное утверждение меню;
- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- 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;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- организация общественного контроля за питанием школьников (работа общественной комиссии родительского комитета и т.п.)

4.4. Права и обязанности работников школьной столовой.

- Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор ОУ.
- Руководство производством осуществляет повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором ОУ, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом образовательного учреждения.
- Повар столовой разрабатывает и представляет руководителю Учреждения на утверждение следующие документы:

- а) планово-отчетную документацию;
- б) технологическую документацию;
- в) финансовую отчетность.

- Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом Учреждения.
- Трудовые отношения работников школьной столовой и Учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

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 двухразовое снятие проб на качество приготовляемой пищи;

- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

4.6. Организатор питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, организаций - поставщиков продуктов питания;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- ежемесячно сдаёт таблицу посещаемости столовой обучающимися МУБ ОУ;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- совместно с поваром школьной столовой разрабатывает и представляет на утверждение директору школы: примерное 10-дневное меню, планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

4.7. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, -
- систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

4.8. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.