

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МОУ «Нылгинская
средняя общеобразовательная школа»
№ 46 от «26» 02 2014г.
Директор _____ Н.В. Волгин



ПРИНЯТО
Решением Педагогического совета
МОУ «Нылгинская СОШ»
№ 12 от «24» 02 2014г.

СОГЛАСОВАНО
Решением выборного
Профсоюзного органа
№ 11 от «23» 02 2014г.
Председатель _____

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. Общие положения

1. Столовая является структурным подразделением школы.
2. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Республики Коми, органов местного самоуправления г.Усинска.
3. 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 и Устава школы.
4. 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

1. Цель: обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием воспитанников и работников школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.
2. Задачи:
 1. Рациональное использование финансовых средств, выделяемых на питание школьников.
 2. Обеспечение требований к качеству блюд и кулинарных изделий.
 3. Соблюдение рационального школьного питания.
 4. Обеспечение безопасного питьевого режима в школе.
 5. Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков и обедов;

- реализация готовой продукции;
- производство выпечки из теста.

3. Содержание

3.1 Организация питания

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

3.1.2 Ежедневное меню составляется заведующей производством на основании примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом управления «Роспотребнадзор» по УР в п.Ува и утверждается директором.

3.1.3В 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
- совет родителей
- 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. Для обеспечения своевременного получения горячего питания учащимися школы, накрытия столов соблюдения гигиенического состояния зала школьной столовой, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных директором.

3.1.7. Время получения учащимися школы горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утвержденных приказом директора.

3.1.8 Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители сопровождают учащихся и контролируют прием пищи.

3.1.9. Ежедневный учет учащихся, получающих питание, ведут классные руководители, работник, назначенный приказом директора.

3.1.10. В случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется директор и территориальный отдел управления «Роспотребнадзора» по УР в п. УВА

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 заведующая производством 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. Заведующая производством 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 от администрации школы 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. Срок действия

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