

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
МКОУ «Аносовская СОШ»  
02 2020г. №33



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о школьной столовой.

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся Муниципального казенного общеобразовательного учреждения « (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, Уставом муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Аносовская СОШ», Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.

1.3. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.4. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.576-96, СанПиН 2.4.2.1178-02 и технологическим режимом.

1.5. Организация обслуживания участников образовательных отношений производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ПРИНЦИПЫ.**

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.
- 2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
- 2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся и работников пищевых веществ.
- 2.4. Оптимальный режим питания , т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- 2.5. Повышение доступности и качества школьного питания .
- 2.6. Организация обслуживания горячим питанием .
- 2.7. Совершенствование организация обслуживания горячим питанием.
- 2.8. Укрепление материально – технической базы школьного питания.
- 2.9. 100% охват учащихся школы горячим питанием.

## **3. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.**

- 3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор школы.
- 3.2. Порядок комплектования штата школьной столовой и школы регулируются трудовым договором , условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.
- 3.3 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 органами ТО «Роспотребнадзор» по 10 дневному меню 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 для обучающихся в школе.
- 4.5. Повар и завхоз осуществляют 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 технологий и т.д.

## **5. ПОРЯДОК ПРИЕМА УЧАЩИХСЯ В СТОЛОВУЮ.**

5.1. Отпуск учащимся питания в столовой необходимо организовать 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 учащихся должен возлагаться на классных руководителей.

5.3. Зачисление детей в столовую на комплексные обеды, сдача денежных средств за питание осуществляется классными руководителями.

5.4. Снятие с питания обучающихся в столовой, по уважительной причине, возлагается на социального педагога.

## **6. КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.**

6.1. Контроль за работой школьной столовой должен осуществлять медработник и администрация школы, а также специалист управления образования.

6.2. Качество готовой пищи в школьной столовой ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входит медработник, представители администрации, учителя, повара. Без бракеража не должна поступать в реализацию продукция, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

6.3. Медработник школы должен осуществлять контроль за качеством пищи, а также поступающего сырья и продуктов, следить за соблюдением санитарных правил в столовой, участвовать в проведении витаминизации блюд, проводить обследование учащихся питания.

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

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

6.6. Работники санитарно-эпидемиологической службы проверку школьных столовых должны осуществлять по предъявлению служебного удостоверения. Проверки производственных и складских помещений должны производиться в санитарной одежде в сопровождении представителей

школьной столовой.

6.7. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на руководителя учреждения.

## **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 на повара, завхоза и бухгалтера.

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

7.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, организацию централизованного закупа продуктов питания возлагается на повара , завхоза.

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 подсобного рабочего кухни.

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