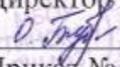


ПРИНЯТО  
Управляющим советом  
школы  
Протокол № 4 от «27» марта 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Тинская СШ №3»  
 О.Б.Бублик  
Приказ № 69/1 от «7» апреля 2015 г.



## Положение о школьной столовой МБОУ «Тинская СШ №3»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», Устава школы.

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ «Тинская СШ №3», участвующим в учебно-воспитательной деятельности в целях обеспечения права участников образовательных отношений на организацию питания обучающихся и работников школы. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.3. организация, осуществляющая образовательную деятельность несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.4. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.

1.5. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.

1.6. В Столовой находятся документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции).

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

1.8. Питание в школьной столовой осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся.

### 2. Организационные принципы питания школьников

2.1. Питание в МБОУ «Тинская СШ №3» организовано за счет средств краевого бюджета, средств родителей (законных представителей) и самостоятельно выращенной продукции на пришкольном производственном участке.

2.2. Организация питания осуществляется самостоятельно МБОУ «Тинская СШ №3»: закупка и приготовление пищи специально закрепленными штатами.

### 3. Основными задачами школьной столовой являются:

3.1. Формирование здорового образа жизни.

3.2. Воспитание культурного самосознания.

3.3. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников школы.

### 4. Управление и штаты.

4.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор школы.

4.2. Руководство осуществляет заведующий столовой, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

4.3. Заведующий производством разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

- а) планово-отчетную документацию;
- б) технологическую документацию;

4.4. Порядок комплектования штата школьной столовой школы регламентируется его Уставом.

4.5. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

## **5. Режим питания обучающихся**

5.1. Для обучающихся (кроме подвозимых) в школе организуется одноразовое горячее питание, для подвозимых – двухразовое.

5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами «Роспотребнадзора».

5.3. При организации питания следует руководствоваться 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 рационального питания обучающихся в школе.

5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный центр «Роспотребнадзора».

5.5. В питании обучающихся используются продукты разрешенные СанПиН для организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

## **6. Ответственность**

6.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы.

6.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатации оборудования возлагается на повара столовой.

6.3. Ответственность за организацию закупок продуктов питания, укомплектованность специальными средствами гигиены и хранение продуктов возлагается на заведующую столовой.

6.4. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в полном, либо льготном питании, несет заместитель директора школы по воспитательной работе.

6.5. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, возлагается на заместителя директора школы по воспитательной работе и классных руководителей.

6.6. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

## **7. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой**

7.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

7.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на медработника школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.

7.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- ✓ приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- ✓ оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в специально-отведенном месте;
- ✓ коротко стричь ногти;
- ✓ перед началом работы проходить осмотр у медработника на предмет гнойничковых заболеваний, тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующий;
- ✓ сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника;

7.4. Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- ✓ при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- ✓ курить на рабочем месте.

## **8. Права и обязанности работников школьной столовой.**

8.1. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

8.2. Работники школьной столовой обязаны:

- а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- б) информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- в) обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;
- е) отчитываться в установленном порядке перед руководителем учреждения;
- ж) повышать квалификацию.