ПРИНЯТО
на заседании Совета ОУ
протокол от №1 от 31.08.2020г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора
от 31.08.2020г. № 197
Т.Н. Сковородко

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AC2470E92C035CD1AC8E955AC0920FD2
Владелец: Сковородко Татьяна Николаевна
Действителен: с 12.04.2022 до 06.07.2023

ПОЛОЖЕНИЕ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Школьная столовая организует питание обучающихся и работников, участвующих в образовательной деятельности, в целях обеспечения права 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 общеобразовательного учреждения.

1.3.Настоящее Положение определяет механизм организации питания обучающихся в школе, а также порядок и источники финансирования услуг, связанных с организацией питания обучающихся.

1.4.Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

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

II. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

2.1.Основными задачами качественной организации сбалансированного горячего питания детей в ОУ являются:

- создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- совершенствование организации школьного питания, повышение доступности и качества школьного питания;
- пропаганда принципов здорового питания и необходимости полноценного питания в ходе образовательной деятельности, воспитание культуры питания
- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
- укрепление материально-технической базы школьного питания;
- 100% охват обучающихся школы горячим питанием.

2.2.Питание для обучающихся может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.3.Организация питания осуществляется самостоятельно ОУ: закупка, заготовка, приготовление пищи специально закрепленным штатом.

2.4.Закупка продуктов питания осуществляется на основе муниципального контракта (или договора) на поставку продовольственных товаров.

III. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор.

3.2.Руководство столовой осуществляет шеф-повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности

столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом.
3.3. Трудовые отношения работников школьной столовой и ОУ регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.
3.4. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

4.1.По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питанием всех обучающихся и сотрудников.
4.2.Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами Роспотребнадзора 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. Для обучающихся ОУ организовано горячее питание (завтрак и обед).
4.5. Шеф-повар осуществляет контроль за:
4.5.1. Своевременной доставкой продовольственных товаров согласно договору;
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 рецептур и т.д.
4.5.4.Оснащением столовой минимумом технологического, механического, холодильного, весоизмерительного оборудования, инвентарем.
4.6. Шеф-повар в установленном порядке информирует Роспотребнадзор о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала.

V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

5.1.ОУ несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.
5.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших средств возлагается на директора школы.
5.3.В компетенцию директора 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 о поставке продуктов питания;
- анализ деятельности школьной столовой;
- организация контроля за питанием в школьной столовой.

5.4.Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном питании, несет Ответственный по питанию, утвержденный приказом директора.

5.5.Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенного бесплатного горячего питания, возлагается на классных руководителей и заместителя директора по ВР, курирующего вопросы охраны труда и укрепления здоровья участников образовательных отношений.
5.6.Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

VI. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

6.1.Работники школьной столовой обязаны:
6.1.1.Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников ОУ.
6.1.2.Информировать обучающихся и работников ОУ о ежедневном рационе блюд.
6.1.3.Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.
6.1.4.Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.
6.1.5.Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой ОУ.
6.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором ОУ.
6.1.7. Повышать квалификацию.
6.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.
6.1.9. Коротко стричь ногти.
6.1.10.Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.
6.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.
6.2. Работникам школьной столовой запрещается:
6.2.1.При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделии, покрывать ногти лаком, застегивать санодежду булавками.
6.2.2.Курить в помещениях ОУ и ее территории.
6.2.3.Использовать продукты для приготовления пищи без согласования с шеф-поваром.
6.3.Работники школьной столовой имеют право в пределах своей компетенции:
6.3.1.Защищать свою профессиональную честь и достоинство.
6.3.2.Требовать от директора оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.
6.3.3.Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.
6.3.4.Получать от администрации ОУ информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.
6.3.5.Представлять на рассмотрение директора ОУ предложения по вопросам своей деятельности.
6.3.6.На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.
6.3.7.На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

VII. КОНТРОЛЬ АДМИНИСТРАЦИИ

7.1.За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
7.2. За устранением предписаний по организации питания.
7.3. За соблюдением правил личной гигиены обучающимися, персоналом столовой.
7.4.Условием транспортировки и хранения продуктов.
7.5.Соблюдением ОУ требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

7.6.За выполнением производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.
7.7.Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.
7.8.Повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.
7.9.За органолептической оценкой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с Роспотребнадзором меню.
7.10.Охватом горячим питанием обучающихся.
7.11.За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания обучающихся школы.
7.12. За ценообразованием в системе школьного питания.