|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено  на педагогическом совете.  Протокол №1  от «05» марта 2017 г. | Утверждено  приказом директора МБОУ «Яльчикская  СОШ» от 19 апреля 2017 года №48 Директор Л.Н. Васильева |

Положение о школьной столовой

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Яльчикская средняя общеобразовательная школа Яльчикского района Чувашской Республики»

1. Общие положения
   1. Настоящее Положение о школьной столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Яльчикская средняя общеобразовательная школа Яльчикского района Чувашской Республики» (далее – Положение, Образовательная организация) разработано на основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», с целью организации качественного питания учащихся в соответствии с Федеральным законом от 30.03Л999№ 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409 - 08, Устава школы.
   2. Настоящее Положение определяет механизм организации питания обучающихся в школе, а также порядок и источники финансирования услуг, связанных с организацией питания обучающихся.
2. З. Настоящее Положение регулирует отношения между Учредителем, общеобразовательными учреждениями и родителями школьников по вопросам питания детей.
   1. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.
   2. Основными задачи качественной организации сбалансированного горячего питания детей в учреждении 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;

*пропаганда принципов здорового питания и необходимости полноценного питания в ходе учебного процесса.

1. Организационные принципы питания
   1. Питание в Образовательной организации может быть организовано за счет средств родителей (законных представителей), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - за счет средств бюджета Яльчикского района Чувашской ’Республики.
   2. Организация питания осуществляется самостоятельно Образовательной организации: закупка, заготовка, приготовление пищи специально закрепленными штатами.
   3. Заготовка продуктов питания осуществляется на основе муниципального контракта на поставку продовольственных товаров, оказание услуг по организаций питания в Образовательной организации.
   4. При организации питания необходимо соблюдение основных принципов организации питания: режим приема пищи, разнообразие завтраков и обедов, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.
2. **Основные задачи школьной столовой формирование здорового образа жизни. воспитание культурного самосознания.
3. Организация питания в Образовательной организации
   1. Питание обучающихся в Образовательной организации осуществляется в соответствии «Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 10-дневным меню Роспотребнадзора.
   2. Требования к режиму питания обучающихся:

*для обучающихся должно быть организовано двухразовое горячее питание.

* 1. О случаях появления в Образовательной организации пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.
  2. В Образовательной организации приказом руководителя Образовательной организации назначается ответственный, осуществляющий контроль:

*за посещением столовой обучающимися,

*за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

* 1. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором Образовательной организации. Контроль за посещением столовой возлагается на заместителя по воспитательной работе, определяемого директором Образовательной организации в установленном порядке, и заведующего столовой.
  2. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.
  3. Организаторы школьного питания, заведующий столовой ведут ежедневный учет обучающихся.
  4. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским работником до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.
  5. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром (заведующим столовой) школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале, заполняемым членами бракеражной комиссии (*Приложение №1*).

4.10 В целях контроля исполнения договора на организацию горячего питания между школой и исполнителем услуги, а также в целях контроля исполнения договора на организацию горячего питания между школой и исполнителем услуги, а также в целях обеспечения качества питания как основы в охране и укреплении здоровья школьников в Образовательной организации создается Организационная комиссия. (*Приложение №2*).

4.11. В целях обеспечения социальной гарантии прав детей на получение горячего питания в Образовательной организации во время учебной деятельности и совершенствования организации питания обучающихся в Образовательной организации действует Комиссия по предоставлению обучающимся льготного питания (*Приложение*

*№3*).

1. Положение о школьной столовой
   1. Школьная столовая является структурным подразделением Образовательной организации.
   2. Столовая запроектирована работающей на сырье, обеденный зал на 80 мест (количество мест не кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 4 посадки.

Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

Время работы столовой - 8 часов, количество работников столовой согласно штатному расписанию.

Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

* 1. В компетенцию руководителя Образовательной организации 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; ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;

*организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной

столовой;

*организация общественного контроля за питанием школьников (работа

общественной комиссии родительского комитета и т.п.)

* 1. Права и обязанности работников школьной столовой.
     1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Образовательной организации.
     2. Руководство производством осуществляет старшим поваром столовой, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором учреждения, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.
     3. Старший повар столовой разрабатывает и представляет руководителю Образовательной организации на утверждение следующие документы:

а) положение о школьной столовой, правила питания обучающихся и работников Образовательной организации;

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

* + 1. Трудовые отношения работников школьной столовой и учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.
  1. Работники школьной столовой обязаны:

*обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;

*информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд;

*обеспечить ежедневное трехразовое снятие проб на качество приготовляемой пищи;

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

1. Заключительные положения

Срок действия данного Положения не устанавливается.