

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы _____ Ю.С Яковлев
Приказ № 136 от «30» августа 2024 г.



Положение о школьной столовой МБОУ «Юськасинская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Школьная столовая является структурным подразделением школы, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников школы. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специальные помещения.

1.2. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе ОУ.

1.3. Организация деятельности школьной столовой учитывается при лицензировании образовательного учреждения.

1.4. 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 образовательного учреждения.

1.5. Школа несет ответственность за доступность и качество организации горячего питания обучающихся.

1.6. Обеспечение горячим питанием в школьной столовой производится в соответствии с санитарно-гигиеническими и противопожарными требованиями, правилами техники безопасности.

2. Основные задачи школьной столовой.

2.1. Основными задачами школьной столовой являются:

- Обеспечение обучающихся и сотрудников образовательного учреждения горячим сбалансированным питанием.

- Формирование здорового образа жизни и культуры питания.

3. Организация питания в школьной столовой

3.1. Для обучающихся 1-4 предусматривается бесплатное горячее питание (обед) за счет средств федерального бюджета, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд (завтрак) за счет средств родителей (родительской платы) или льгот, предоставляемых за счет субсидий из районного бюджета некоторым категориям обучающихся.

3.2. Контроль за посещением столовой обучающихся и учёт количества фактически отпущенных обедов возлагается на классных руководителей и организатора школьного питания, назначенного директором ОУ.

3.3. Классный руководитель ежедневно до уроков подаёт сведения организатору питания о количестве учащихся, присутствующих в ОУ.

3.4. Организатор питания несёт ответственность за отпуск питания учащимся согласно утверждённому директором списка детей и журналу посещаемости.

3.5. При организации питания следует руководствоваться требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм, утвержденного 12-дневного меню.

3.5. К работе в столовой допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр (1 раза в год), а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума .

3.7. Проверка пищи на качество осуществляется до раздачи блюд ежедневно организатором школьного питания и бракеражной комиссией, отмечается в бракеражном журнале.

3.8. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно организатором школьного питания и отмечается в бракеражном журнале.

3.9. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируются местные центры Госсанэпиднадзора.

4. Управление. Штаты.

4.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Уставом ОУ.

4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор школы.

4.3. Непосредственное руководство осуществляет директор школы, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, учащимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом ОУ.

4.4. Ответственный за организацию питания в ОУ разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

- а) Десятидневное меню, согласованное со специалистами Роспотребнадзора;
- б) планово-отчетную документацию;
- в) технологическую документацию;
- г) журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством.

5. Права и обязанности работников школьной столовой.

Работники школьной столовой обязаны:

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