

ПРИНЯТО

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

решением педагогического
совета

Председатель профкома МКОУ
Вигская СОШ

Директор МКОУ Вигская

МКОУ Вигская СОШ

_____/Михайлова И.В./

СОШ Чухломского
муниципального района

_____/Русова Н.Н./

протокол от 19.12.2013г. № 3

Приказ от 19.12.2013г. № 52

Положение о работе школьной столовой МКОУ Вигская СОШ

1. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в школе, принципы и методику формирования рационального здорового питания.

1.1. Столовая школы оказывает услуги по питанию обучающимся школы, работникам школы.

1.2. Организация, функционирование и обеспечение персоналом школьной столовой определяются решением администрации школы. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.12года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и действующими нормами и правилами СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

2. ПОЛЬЗОВАТЕЛИ УСЛУГ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

2.1. Пользователи услуг, предоставляемых школьной столовой. Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории учащиеся, учителя и технический персонал.

2.2.. Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, гигиенические требования, правила этикета, а также сохранять имущество школы.

3. УСЛУГИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

3.1. Столовая школы предоставляет следующие услуги лицам, предусмотренным в п.2.1:

- предоставление ежедневно двухразового питания (завтрак и обед) каждому обучающемуся школы

-предоставление питания работникам школы по их желанию.

3.2. Условия предоставления права на услуги школьной столовой

Время работы столовой с 8.00 до 16.00. Право на услуги школьной столовой имеют все учащиеся и работники школы.

3.3.Основные организационные принципы питания .

Время завтраков, обедов определяется графиком посещения столовой, ежегодно утверждаемым директором школы. Ответственность за организацию питания возлагается на директора школы, ответственного за питание обучающихся и повара. Контроль за

посещением столовой возлагается на ответственного за организацию питания –директора школы . Отпуск завтраков и обедов осуществляется на основании заявки на количество питающихся. Классные руководители и учителя школы сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку. В столовой создаются комфортные условия для питания. В школьной столовой в течение всего рабочего дня должен соблюдаться порядок. Контроль за санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием инвентаря, посуды, приготовлением пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов, наличием меню, а также за выполнение производственного контроля по вопросам, касающихся деятельности в области питания осуществляется комиссией по контролю за организацией питания, назначенной приказом по школе. Завхоз школы ведет контроль за своевременным использованием бюджетных средств, компенсационных выплат на питание учащимся. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией по столовой до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно.

4. ФИНАНСИРОВАНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

4.1. Финансирование школьной столовой осуществляется из средств бюджета и (при необходимости) за счёт родительской платы, а так же самостоятельно выращенной продукции на пришкольном производственном участке, подсобном хозяйстве родителей (законных представителей) обучающихся.

5. ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА. К обслуживанию столовой школы допускаются сотрудники, с которым заключен трудовой договор. Сотрудникам столовой вменяется в обязанность:

- ежедневное качественное приготовление пищи в соответствии с утвержденным меню, Графиком приема пищи учащимися, установленными нормами СанПиНа -ведение всей необходимой документации по организации питания школьников
- ежедневное содержание в чистоте и надлежащем порядке помещений пищеблока, мебели, оборудования, инвентаря, посуды, в соответствии с требованиями СанПиНа; -проведение генеральных уборок в соответствии с графиком;
- проведение дезинфекции помещений пищеблока, посуды , оборудования, инвентаря
- соблюдение рецептур и технологических режимов. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов; -предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и качественного питания