

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя школа с. Еделево

Кузоватовского района Ульяновской области

ПРИНЯТО  
Советом школы  
протокол №1 от 15.08.2018г.



## Положение о работе школьной столовой

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в МОУ СОШ с. Еделево, принципы и методику формирования рационального питания.

#### 1.1. Понятие о столовой школы

Столовая школы оказывает услуги по питанию учащимся школы, работникам школы.

#### 1.2. Организация и функционирование школьной столовой.

Организация и функционирование школьной столовой определяется решением администрации школы. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» и действующими нормами и правилами СанПиНа.

### 2. ПОЛЬЗОВАТЕЛИ УСЛУГ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

#### 2.1. Пользователи услуг, предоставляемых школьной столовой

Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц:

- учащиеся школы с 1 по 11 классы;
- педагогический и технический персонал

#### 2.2. Обязанности пользователей услуг школьной столовой.

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. Услуги, предоставляемые школьной столовой.

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

- предоставление ежедневно двухразового питания (завтрак и обед) учащимся школы;
- предоставление ежедневно питания (завтрак) учащимся 1-4 классов;

- предоставление ежедневно питания (обед) учащимся 5-11 классов;
- предоставления питания учащимся ГПД;
- предоставление питания работникам школы по их желанию.

### **3.2. Условия предоставления права на услуги школьной столовой**

Время работы столовой с 9.00 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 качество питания учащихся возлагается на повара .

Контроль за посещением столовой возлагается на ответственного за организацию питания. Отпуск завтраков и обедов осуществляется на основании заявки на количество питающихся, поданной ответственным лицом. Заявки подаются классными руководителями ответственному за организацию питания за два дня до 11 часов.

Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся 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:

- классные руководители, ответственный за организацию питания обеспечивают порядок в столовой
- контроль за санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием инвентаря, посуды, органолептической оценкой поставляемых продуктов, приготовлением пищи, соблюдением рецептов 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.

Классные руководители ежедневно подводят итоги питания учащихся и в последний день месяца отчитываются перед ответственным за организацию питания.

Ответственный за организацию питания по школе ежедневно подводит итоги питания учащихся и своевременно ежемесячно отчитывается перед бухгалтерией.

## **4. ФИНАНСИРОВАНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.**

### **4.1. Финансирование школьной столовой**

Финансирование школьной столовой осуществляется из средств бюджета МО «Кузоватовский район» и за счёт родительской платы.

## **5. ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА.**

К обслуживанию столовой школы допускаются сотрудники, принятые директором школы и имеющие медицинский допуск к работе.

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 ( в соответствии с Инструкцией дезинфекции)
- 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.