

Принято на заседании
педагогического
Совета МБОУ СОШ №2
р.п.Башмаково
протокол от «31»августа 2020г. №11



Утверждаю
Директор школы
М.А. Ускова
Приказ от «31» августа 2020г. № 82-п

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

^ 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 специально приспособленные помещения.
- 1.2. Деятельность школьной столовой отражается в уставе школы. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.
- 1.3. 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, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом общеобразовательного учреждения, положением о школьной столовой, утвержденном директором школы.
- 1.4. школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.
- 1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

^ 2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами школьной столовой являются:

- 2.1. Формирование общей культуры личности обучающихся на основе

усвоения обязательного минимума содержания общеобразовательных программ, их адаптация к жизни, любви к окружающей природе, Родине, семье

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

^ 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

3.1. Требования к режиму питания обучающихся. Для обучающихся должны быть организовано трёхразовое горячее питание. Посещающие группу продлённого дня обеспечиваются по месту учёбы также трёхразовым горячим питанием.

3.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями.

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

3.4. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой: К работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

^ 4. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

4.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом школы.

4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы.

4.3. Руководство осуществляет заведующий производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности библиотеки в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

4.4. Заведующий производством разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

- а) положение о школьной столовой, правила питания обучающихся и работников школы;
- б) планово-отчетную документацию;

в) технологическую документацию;

4.5. Порядок комплектования штата школьной столовой школы регламентируется его Уставом.

4.6. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

^ 5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Работники школьной столовой обязаны:

а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;

б) информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;

в) обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;

г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;

е) отчитываться в установленном порядке перед руководителем школы;

ж) повышать квалификацию.