

Согласовано

Управляющим советом

Мамис

Рассмотрено на
педсовете
протокол № 5
от « 18 » 01 2019

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ № 27

им. Ю.С.Кучиева

Г.Х.Джимиева



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. 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, требованиями санитарного законодательства, решениями соответствующего органа управления образованием, Уставом образовательного 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. Обеспечение обучающимся горячим сбалансированным питанием.
- 2.2. Формирование здорового образа жизни.
- 2.3. Воспитание культуры питания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

3.1. Для обучающихся начальной школы, обучающихся в первую смену организуется двухразовое горячее питание, во вторую - одноразовое горячее питание

3.2. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют пакет документов о предоставлении льготы.

3.3. Контроль за посещением столовой и учётом количества фактически отпущенных обедов возлагается на шеф - повара и организатора школьного питания, назначенного директором ОУ.

3.4. Классные руководители ежедневно подают сведения о количестве обучающихся, присутствующих в ОУ.

3.5. Организатор питания несёт ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утверждённому директором списка детей и журналу посещаемости.

3.6. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическим законодательством.

3.7. Штат столовой комплектуется на основе штатного расписания школы, Положения о распределении фонда оплаты труда ОУ.

К работе в столовой допускаются работники в соответствии с квалификационными требованиями, прошедшие медицинский осмотр (1 раз в год), а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

3.8. Бракераж готовых блюд осуществляется ежедневно членами бракеражной комиссии, назначенной директором школы, и отмечается в бракеражном журнале.

3.9. Проверка санитарного состояния пищеблока, оборудования, холодильников, технологии приготовления пищи, осмотр работников столовой осуществляется ежедневно медицинским работником, ответственным за организацию школьного питания и отмечается в производственных журналах.

3.10. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируются местные центры Роспотребнадзора.

4. УПРАВЛЕНИЕ ШКОЛНОЙ СТОЛОВОЙ

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

4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы.

4.3. Непосредственное руководство осуществляет шеф - повар, который несёт ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, 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. Шеф - повар разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

- а) 12-дневное меню, заверенное специалистами Роспотребнадзора;
- б) планово-отчетную документацию;
- в) технологическую документацию;
- г) журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством.

4.5. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом ОУ, Положением о распределении фонда оплаты труда ОУ.

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 школы;
- б) информировать обучающихся учреждения о ежедневном рационе блюд;
- в) обеспечить ежедневное снятие 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
- з) выполнять требования охраны труда, электро - и пожарной безопасности

Работники школьной столовой имеют право:

- а) участвовать в обсуждении проектов решений по организации работы школьной столовой, принимаемых руководством.
- б) запрашивать и получать от структурных подразделений, работников необходимую информацию, документы.
- в) вносить на рассмотрение руководства предложения по совершенствованию работы, связанной с данным Положением.

5. ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НА ПЛАТНОЙ ОСНОВЕ

- 5.1. Школьная столовая оказывает платные услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, работников школы.
- 5.2. Размеры цен и надбавок на продукцию (товары) устанавливаются Организацией в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 07.03.1995 года №239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)
- 5.3. Предельная максимальная наценка на сырье и покупные товары, используемые на изготовление продукции собственного производства составляет 15%
- 5.4. Наценка на сырьё и покупные изделия, используемые на изготовление продукции собственного производства, применяется к цене покупки.
- 5.5. Учет продуктов питания, используемых для приготовления продукции, предназначенной для продажи, ведется по средней стоимости.
- 5.6. Продажная цена блюда сохраняется впредь до изменения сырьевого набора блюда или стоимости сырья. При изменении сырьевого набора или стоимости сырья новая продажная цена исчисляется в соответствии с изменением цены сырья.
- 5.7. В соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 (с изменениями на 21.05.2001), столовая в обязательном порядке в определенном месте размещает информацию о режиме работы, об оказываемых услугах, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, о ценах и условиях оплаты услуг.
- 5.8. План-меню составляется шеф - поваром ежедневно, накануне дня приготовления продукции. В плане-меню указываются:
- дата;
 - наименование блюда;
 - выход готового продукта;
 - цена за порцию.
- План-меню подписывается шеф - поваром и утверждается директором школы.