

ПРИНЯТО
Педагогический совет
протокол № 12 от 19.08.2022

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Чернокурьянская СОШ»
_____ Т.А. Костина
приказ № 113-д от 19.08.2022

Положение о школьной столовой в МКОУ «Чернокурьянская СОШ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Школьная столовая является структурным подразделением МКОУ «Чернокурьянская СОШ» (далее –Школа») участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательных отношений на организацию питания обучающихся школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании Школы.

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, приказами отдела образования и администрации Мамонтовского района, Уставом школы, положением о школьной столовой, утвержденном приказом директора 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 1- 4 классов организовано бесплатное одноразовое горячее питание. Дети с ОВЗ обеспечиваются двухразовым горячим питанием.

Для обучающихся 5-11 классов обеспечено одноразовое горячее питание.

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

3.3. О случаях выявления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

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 ответственный за питание 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 директор Школы.

4.3. Руководство осуществляет поваром, которая несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором Школы, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

4.4. Заведующий хозяйством разрабатывает и представляет директору 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 регламентируется штатным расписанием.

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 РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Работники школьной столовой обязаны:

- а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся школы;
- б) информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- в) обеспечить ежедневное одноразовое 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 директором Школы;
- ж) повышать квалификацию.