

СОГЛАСОВАНО  
на Совете школы  
МБОУ СОШ № 9 г. Бирска  
Протокол № 1  
от 29 августа 2018 года

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ № 9  
г. Бирска

А.В. Павлов  
Приказ № 141-К  
от «30» августа 2018 г.

**Положение  
о школьной столовой МБОУ СОШ № 9 г. Бирска**

**1. Общие положения**

- 1.1. Столовая является структурным подразделением школы.
- 1.2. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ, национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденного Министерством образования и науки РФ от 30.08.2013 года (с изменениями и дополнениями) и Устава школы.
- 1.3. При организации питания столовая руководствуется санитарно - эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации сбалансированного питания учащихся школы.

**2. Цель и задачи**

- 2.1. Цель: обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием воспитанников и работников школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.
- 2.2. Задачи:
  - 2.2.1. Рациональное использование финансовых средств, выделяемых на питание школьников.
  - 2.2.2. Обеспечение требований к качеству блюд и кулинарных изделий.
  - 2.2.3. Соблюдение рационального школьного питания.
  - 2.2.4. Обеспечение безопасного питьевого режима в школе.
  - 2.2.5. Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:
    - приготовление завтраков и обедов;
    - реализация готовой продукции;
    - производство выпечки из теста.

**3. Содержание**

**3.1. Организация питания**

- 3.1.1. Для учащихся 1 -11 классов организовано одноразовое горячее питание.
- 3.1.2. Для детей из многодетных малообеспеченных семей организовано бесплатное одноразовое горячее питание (за счет средств муниципального образования).
- 3.1.3. Для детей с ограниченными возможностями здоровья организовано двухразовое горячее питание (за счет средств муниципального образования).
- 3.1.4. Ежедневное меню составляется заведующей производством на основании примерного 12-дневного меню, согласованного с территориальным отделом управления «Роспотребнадзор» по РБ и утверждается директором.
- 3.1.5. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания.
- 3.1.6. Приказом директора в школе создается бракеражная комиссия сроком на один год, в обязанности которой входит контроль качества пищи до приема ее детьми, отметка в журнале бракеража готовой продукции. В состав комиссии могут входить представители:
  - администрации

- родительского комитета
- медицинский работник.

3.1.5. Медицинский работник в соответствии с Уставом школы, должностной инструкции несет ответственность за соблюдением санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания учащихся.

3.1.6. Для обеспечения своевременного получения горячего питания учащимися школы, накрытия столов, соблюдения гигиенического состояния зала школьной столовой, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных директором.

3.1.7. Время получения учащимися школы горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утвержденных приказом директора.

3.1.8 Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают учащихся и контролируют прием пищи.

3.1.9. Ежедневный учет учащихся, получающих питание, ведут классные руководители, работник, назначенный приказом директора.

3.1.10. О случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется директор и территориальный отдел управления «Роспотребнадзора» по РБ.

### 3.2. Управление школьной столовой

3.2.1. Непосредственное руководство технологическим процессом школьной столовой осуществляют заведующая производством школьной столовой, которая несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

3.2.4. Заведующая столовой ведет планово-отчетную документацию в соответствии с требованиями.

3.2.5. Порядок комплектования штата школьной столовой определяется штатным расписанием.

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

## 4. Права и ответственность

4.1. Работники школьной столовой несут ответственность за:

4.1.1. Качество приготовления пищи

4.1.2. Соблюдение санитарных норм и правил.

4.1.3. Выполнение правил внутреннего трудового распорядка

4.1.4. Соблюдение необходимых условий охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.

4.1.5. Сохранность, размещение и хранение оборудования.

4.1.6. Соблюдение режима работы в соответствии с утвержденным графиком.

4.1.7. Своевременность прохождения медицинского осмотра и санитарно-гигиенической подготовки.

4.2. Работники школьной столовой имеют право:

4.2.1. Вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению условий труда.

4.2.3. Знакомиться с документами, определяющими права и обязанности работника по занимаемой должности.

4.2.4. Повышать квалификацию

## 5. Срок действия

Положение действует до принятия иных нормативных документов, которые являются основанием для внесения дополнений и изменений в данное Положение.