



## **Положение о школьной столовой**

### **1. Общие положения**

1.1. Школьная столовая является структурным подразделением муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения МБОУ «Белая СОШ», 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. 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 Усольского района, Уставом школы, Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора школы.

1.3. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

### **2. Основные задачи**

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. обеспечение обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием;

2.2. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.3. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Организация питания школьной столовой**

3.1. Требования к режиму питания обучающихся.

Для обучающихся должно быть организовано одноразовое горячее питание, для учащихся льготных категорий – двухразовое.

3.2. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

3.3. О случаях выявления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Иркутской области Усольского района.

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.

### **4. Управление. Штаты.**

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

4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор учреждения.

4.3. Руководство осуществляется шеф-поваром, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед директором учреждения, обучающимися, их родителями (иными 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 руководителю школы на утверждение следующие документы:

- а) планово-отчетную документацию;
- б) технологическую документацию.

4.5. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом учреждения.

4.6. Трудовые отношения работников школьной столовой и учреждения 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 и персонала школы;
- б) информировать обучающихся и персонал школы о ежедневном рационе блюд посредством информации на стенде «Меню»;
- 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 с режимом работы школы;
- е) отчитываться в установленном порядке перед руководителем учреждения;
- ж) повышать квалификацию.