

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
№ 1 от «30» 08 2014г.



Утверждаю
Г.Н.Басова
Приказ 48 от «30» 08 2014г.

Положение о структурном подразделении «Школьная столовая» МБОУ Юринской основной общеобразовательной школы

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, утвержденным 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 одноразовое горячее питание. Посещающие группу кратковременного пребывания обеспечиваются по месту учебы, также одноразовым 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 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 медработник или заведующая столовой проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

4. Управление школьной столовой

- 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. Повар школьной столовой, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем школы, 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. Повар школьной столовой разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:
- а) планово-отчетную документацию;
 - б) технологическую документацию;
- 4.5. Порядок комплектования штата школьной столовой школы регламентируется его Уставом.
- 4.6. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются должностными инструкциями, 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 разовое 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.