

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Пельимская средняя общеобразовательная школа»**

ПРИНЯТО:

на заседании педагогического совета
протокол от 27.04.2015 года № 8

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Пельимская СОШ»

 **Ж. В. Андрова**

Приказ директора школы от 13.05.2015 года № 80-ОД



**ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой**

1. Общие положения

1.1. Положение о школьной столовой (далее – Положение) разработано с целью регулирования деятельности школьной столовой, участвующего в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников школы.

1.2. Столовая школы оказывают услуги учащимся, воспитанникам 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, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом общеобразовательного учреждения, настоящим Положением, 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 охраны труда и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Основные принципы организации питания

2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.

2.3. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.4. Организация обслуживания горячим питанием по 10 дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

2.5. Контроль над осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров, согласно договора.

2.6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.

2.7. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

2.8. Своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат на питание учащимся.

2.9. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.10. Совершенствование организации обслуживания учащихся образовательного учреждения.

- 2.11. Укрепление материально-технической базы школьного питания, организации обслуживания учащихся образовательного учреждения .
- 2.12. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
- 2.13. 100% охват учащихся образовательного учреждения горячим питанием.

3. Функции системы

- 3.1. Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.
- 3.2. Составление калькуляций на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.
- 3.3. Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.
- 3.4. Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
- 3.5. Организовывать расстановку работников столовых с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.
- 3.6. Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.
- 3.7. Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия касающиеся деятельности в области питания.
- 3.8. Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.
- 3.9. Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

4. Пользователи услуг, предоставляемых школьной столовой

- 4.1. Пользователи услуг, предоставленные школьной столовой
Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц: учащиеся школы с 1 по 11 классы, сотрудники школы;
- 4.2. Обязанности пользователей услуг школьной столовой.
Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, сохранность имущества учреждения, а также гигиенические меры.

5. Контроль за организацией питания администрацией, медицинского персонала и ответственных за питание

- 5.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
- 5.2. Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с Роспотребнадзором меню.
- 5.3. Охватом горячим питанием обучающихся.
- 5.4. Учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении.
- 5.5. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.
- 5.6. Условием транспортировки и хранения продуктов.
- 5.7. Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.
- 5.8. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
- 5.9. Повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума.
- 5.10 . Соблюдением образовательным учреждением требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам организации питания.
- 5.11. За укреплением материально - технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся образовательного учреждения.

5.12. За выполнением производственного контроля по вопросам, касающихся деятельности в области питания.

5.13. Контроль за ценообразованием в системе школьного питания.

6. Услуги школьной столовой.

6.1. Столовая школы предоставляет следующие услуги лицам, предусмотренных в п.2.1 Приготовление и предоставление ежедневно, одного обеда каждому учащемуся школы, завтрака и полдника.

6.2. Право на услуги школьной столовой имеют все учащиеся и воспитанники школы.

6.3. Распределение завтраков, обедов, полдников, распределяется, как правило, в помещении столовой.

7. Финансирование школьной столовой.

7.1. Финансирование школьной столовой осуществляется из бюджетных средств и средств родителей.

8. Управление. Штаты.

8.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом школы.

8.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы.

8.3. Руководство осуществляет принятый директором школы старший повар в пределах своей компетентности перед обществом и руководителем школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалифицированными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

8.4. Старший повар разрабатывает и предоставляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

а) планово – отчетную документацию;

б) технологическую документацию;

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

8. Права родителей

8.1. Посещать и осматривать помещение по приготовлению и приему пищи в учреждениях.

9. Ответственность

9.1. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в образовательном учреждении осуществляет директор и ответственный за питание.