

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» с.п. Черная Речка

Согласовано с Советом ученического самоуправления протокол № 1 от 31.08.2024 г.	Принято на общешкольном родительском собрании протокол № 1 от 31.08.2024 г.	Согласовано с Управляющим советом протокол № 1 от 31.08.2024 г.	Согласовано на заседании педагогического совета протокол № 1 от 31.08.2024 г.	«Утверждаю» Директор МКОУ СОШ с.п. Черная Речка Ф.М. Шидова Приказ № 86/1 от 31.08.2024 г.
---	---	---	---	--

**Положение о
школьной столовой**

1. Общие положения

- 1.1. Школьная столовая МКОУ СОШ с.п.Черная Речка (далее -ОУ) осуществляет свою деятельность в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников учреждения. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в Учреждении 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, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом общеобразовательного учреждения, положением о школьной столовой, утвержденным директором Учреждения.
- 1.3. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.
- 1.4. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарногигиеническими требованиями.
- 1.5. Предоставление горячего питания обучающимся, воспитанникам Учреждения осуществляется на основании заявления родителей (законных представителей), договора.

2. Основными задачами школьной столовой являются:

- 2.1.Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников школы.
- 2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
- 2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся и работников в пищевых веществах.
- 2.4. Оптимальный режим питания, т.е физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- 2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.

- 2.6. Организация обслуживания горячим питанием.
- 2.7. Совершенствование организации обслуживания учащихся Школы.
- 2.8. Укрепление материально-технической базы школьного питания.
- 2.9. 100 % охват учащихся 1-4 классов школы горячим питанием.
- 2.10. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
- 2.11. Формирование здорового образа жизни.

3. Управление. Штаты.

- 3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.
- 3.2. Руководство осуществляет ответственный за питание, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором 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.
- 3.3. Трудовые отношения работников школьной столовой и Школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.
- 3.4. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. Права и обязанности работников школьной столовой

4.1. Работники школьной столовой обязаны:

- 4.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы.
- 4.1.2. Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.
- 4.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.
- 4.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.
- 4.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.
- 4.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором Школы.
- 4.1.7. Повышать квалификацию.
- 4.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.
- 4.1.9. Коротко стричь ногти.
- 4.1.10. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте.
- 4.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

4.2. Работникам школьной столовой запрещается.

- 4.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками,
- 4.2.2. Вносить изменения в утвержденное меню.

4.3. Работники школьной столовой имеют право в пределах своей компетенции:

- 4.3.1. Защищать свою профессиональную честь и достоинство.
- 4.3.2. Требовать от директора Школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.
- 4.3.3. Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.
- 4.3.4. Получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.
- 4.3.5. Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности.

4.3.6. На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

4.3.7. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

5. Контроль администрацией осуществляется

5.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

5.2. За устранением предписаний по организации питания.

5.3. За соблюдением правил личной гигиены обучающимися, персоналом столовой.

5.4. Условием транспортировки и хранения продуктов.

5.5. Соблюдением школой требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

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

5.7. За санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.

5.8. За повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума.

5.9. За органолептической оценкой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с Роспотребнадзором меню.

5.10. За охватом горячим питанием обучающихся.

5.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.

5.12. За ценообразованием в системе школьного питания.

6. Заключительные положения

6.1. Срок действия данного Положения не устанавливается.