

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Москаленского муниципального района
Омской области
«Элитовская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено и одобрено на заседании
Совета школы

«25» 08 20 15 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы



Л.Н. Елисеева

Приказ №

от 25 08 20 15 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
и порядке организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», санитарными правилами и нормами, Устава школы.

1.2. Настоящее Положение определяет механизм организации питания обучающихся в школе, а также порядок и источники финансирования услуг, связанных с организацией питания обучающихся.

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

1.4. Основными задачи качественной организации сбалансированного горячего питания детей в учреждении являются:

- создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- совершенствование организации школьного питания;
- пропаганда принципов здорового питания и необходимости полноценного питания в ходе учебного процесса.

1.5. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.

2. Организационные принципы питания

2.1. Питание в школе организовано за счет средств федерального, местного бюджета, за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Заготовка продуктов питания осуществляется на основе муниципального контракта на поставку продовольственных товаров, оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю через торговую сеть существующую в селе.

2.3. При организации питания необходимо соблюдение основных принципов организации питания: режим приема пищи, разнообразие завтраков и обедов, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

3. Основные задачи школьной столовой

3.1. Формирование здорового образа жизни.

3.2. Воспитание культурного самосознания.

4. Организация питания в учреждении

4.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 10-дневным меню Роспотребнадзора.

4.2. Требования к режиму питания обучающихся.

- для обучающихся должно быть организовано горячее питание.

4.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

4.4. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися,

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.5. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения. Контроль за посещением столовой возлагается на классных руководителей и заместителя директора по воспитательной работе.

4.6. Классные руководители и повар столовой ведут ежедневный учет обучающихся.

4.7. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

5. Положение о школьной столовой

5.1. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ «Элитовская СОШ».

5.2. Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

Время работы столовой - 8 часов, штат столовой - 3 человека.

Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

5.3. В компетенцию руководителя учреждения по организации школьной столовой входит:

- ежедневное утверждение меню;
- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- организация общественного контроля за питанием школьников.

5.4. Штат столовой:

- повар – 2;
- рабочая по кухне – 1;

5.5. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение «О школьной столовой и порядке организации питания обучающихся МБОУ «Элитовская СОШ» принято на заседании совета школы.

6.2. Срок действия данного Положения не устанавливается.