

УТВЕРЖДЕНО:
на заседании Педагогического совета
МАОУ СОШ № 19
протокол № 01
от 29.08.2022 г.

СОГЛАСОВАНО:
директор
МАОУ СОШ № 19

О.Б. Шепелина
01.09.2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой

1. Общие положения

1.1. Положение о школьной столовой (далее – Положение) разработано с целью регулирования деятельности школьной столовой, как структурного подразделения муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №19 имени Героя Советского Союза Марины Расковой, 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. Организация, функционирование и обеспечение персоналом школьной столовой определяются решением администрации школы и её учредителем. При организации и функционировании школьной столовой должны соблюдаться действующие санитарные нормы и правила.

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 14 дневному меню, согласованному с Госсанэпиднадзором 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 росэпиднадзором 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. Права родителей

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

8.2. Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.

8.3. Требовать от руководителя образовательного учреждения отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.

8.4. Предоставлять на рассмотрение руководителю поощрения ответственных лиц за организацию питания.

9. Ответственность

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