

Принято:
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от «10» 01 2014 г.
Принято с учетом мнения
Управляющего Совета школы
Протокол № 1 от «10» 01 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Приказом № 2/1 от «10» 01 20 14 г.
Директор МБОУ СОШ №39
им. Т.С. Дзедисова
г. Владикавказ, РСО-Алания
Кочиева И.С.

ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой МБОУ СОШ №39 им. Т.С. Дзедисова

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года ст.37, Уставом школы, СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», 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. Настоящее Положение регулирует отношения между Учредителем, общеобразовательными учреждениями и родителями школьников по вопросам питания детей.

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

1.5. 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.

2. ПОЛЬЗОВАТЕЛИ УСЛУГ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

2.1. Пользователи услуг, предоставляемых школьной столовой
Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц: учащиеся школы с 1 по 11 классы; педагогический и технический персонал

1.2. Обязанности пользователей услуг школьной столовой.

Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, гигиенические требования, правила этикета, а также сохранять имущество школы.

3. УСЛУГИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

3.1. Столовая школы предоставляет следующие услуги лицам, предусмотренным в п.2.1:

- предоставление ежедневно двухразового питания (завтрак и обед) учащимся школы из многодетных, социально-незащищенных, малообеспеченных семей.

- предоставление ежедневно одноразового питания (завтрак) учащимся 1-4 классов - предоставление питания работникам школы по их желанию.

3.2. Время работы столовой с 9.00 до 16.00. Работа буфета организуется на протяжении всего дня. Право на услуги школьной столовой имеют все учащиеся и работники школы.

3.3. Время завтраков, обедов определяется графиком посещения столовой, ежегодно утверждаемым директором школы. Ответственность за организацию питания возлагается на директора школы, ответственного за питание учащихся и зав.производством. Контроль за посещением столовой возлагается на ответственного за организацию питания. Отпуск завтраков и обедов осуществляется на основании заявки на количество питающихся, поданной ответственным лицом. Заявки подаются классными руководителями ответственному за организацию питания за два дня до 11 часов. Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку. В столовой создаются комфортные условия для питания учителей. В школьной столовой в течение всего рабочего дня должен соблюдаться порядок. - классные руководители, ответственный за организацию питания обеспечивают порядок в столовой - контроль за санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием инвентаря, посуды, органолептической оценкой поставляемых продуктов, приготовлением пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов, наличием меню, а также за выполнение производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания осуществляется комиссией по контролю за организацией питания, назначенной приказом по школе. Классные руководители ежедневно подводят итоги питания учащихся и в последний день месяца отчитываются перед ответственным за организацию питания. Ответственный за организацию питания по школе ежедневно подводит итоги питания учащихся и своевременно ежемесячно отчитывается перед бухгалтерией.

4. ФИНАНСИРОВАНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

4.1. Финансирование школьной столовой Финансирование школьной столовой осуществляется из средств бюджета города Владикавказа и (при необходимости) за счёт родительской платы.

5. ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА.

5.1. К обслуживанию столовой школы допускаются сотрудники ШБС, с которым заключен договор и подписан контракт. Сотрудникам столовой вменяется в обязанность: - ежедневное качественное приготовление пищи в соответствии с утвержденным меню, Графиком приема пищи учащимися, установленными нормами СанПиНа -ведение всей необходимой документации по организации питания школьников - ежедневное содержание в чистоте и надлежащем порядке помещений пищеблока, мебели, оборудования, инвентаря, посуды, в соответствии с требованиями СанПиНа; -проведение генеральных уборок в соответствии с графиком; -проведение дезинфекции помещений пищеблока, посуды, оборудования, инвентаря (в соответствии с Инструкцией дезинфекции) -соблюдение рецептур и технологических режимов. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов; -гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов; -предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; -пропаганда принципов здорового и качественного питания.

5.5. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное трёхразовое снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение «О школьной столовой и порядке организации питания обучающихся МБОУ Видновской СОШ № 9» принято на заседании педагогического совета (Протокол №1 от 27 августа 2013 года) в связи с изменением нормативно-правовой базы.

6.2. Срок действия данного Положения не устанавливается.