


Положение принято
заседанием Совета Учреждения
от «26» января 2016г.
Протокол №1

Введено в действие приказом
от 01.02.2016г. №01-05/18
директор МБОУ СШ с.Рыткучи
 А.Ф.Беляева

Положение о школьной столовой МБОУ СШ с. Рыткучи

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Школьная столовая является структурным подразделением школы, участвующим в образовательном процессе в целях обеспечения права участников образовательных отношений на организацию питания обучающихся и воспитанников интерната. Для питания обучающихся и воспитанников интерната, а также хранения и приготовления пищи в здании интерната выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе школы. Организация питания учащихся осуществляется Учреждением в специально отведённом помещении. В Учреждении имеется пищеблок, включающий в себя помещения для питания обучающихся, хранения и приготовления пищи.

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, положением о школьной столовой, утвержденном 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 техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Формирование общей культуры личности обучающихся на основе усвоения обязательного минимума содержания общеобразовательных программ, их адаптация к жизни, любви к окружающей природе, Родине, семье

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

3.1. Требования к режиму питания обучающихся. Для обучающихся должно быть организовано двухразовое горячее питание, для воспитанников интерната – шестиразовое.

3.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется местные центры Госсанэпиднадзора.

3.4. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой:

К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

4. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

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

4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы.

4.3. Руководство осуществляет заведующий столовой, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

4.4. Заведующий столовой разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

- а) положение о школьной столовой;
- б) планово-отчетную документацию;
- в) технологическую документацию.

4.5. Порядок комплектования штата школьной столовой школы регламентируется Уставом Учреждения.

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

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Работники школьной столовой обязаны:

- а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и воспитанников интерната.
- б) информировать обучающихся и воспитанников интерната о ежедневном рационе блюд;
- в) обеспечить перед каждой подачей готовой продукции снятие проб на качество приготавливаемой пищи;
- г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы и интерната
- е) отчитываться в установленном порядке перед руководителем школы;
- ж) своевременно проходить санитарно-гигиеническое обучение и медицинские осмотры.