

«Принято»

на заседании педагогического совета

от 30.08.2019 г.

«Утверждаю»

директор МКОУ

«Терекли-Мектебская СОШ им. Кадрии»

Акимова А.А.



Положение о школьной столовой

МКОУ «Терекли-Мектебская СОШ им. Кадрии»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», с целью организации качественного питания учащихся в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409 – 08, Устава школы. 1.2. Настоящее Положение определяет механизм организации школьной столовой, а также порядок и источники финансирования услуг, связанных с организацией питания обучающихся.

2. Организационные принципы питания

2.1. Питание в школе может быть организовано за счет средств родителей (законных представителей), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - за счет средств бюджета МР «Ногайский район»

2.2. Организация питания осуществляется самостоятельно

2.3. Заготовка продуктов питания осуществляется на основе муниципального контракта на поставку продовольственных товаров, оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении. 2.4. 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, дифференцированного по возрастным группам обучающихся. 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 «Санитарноэпидемиологическими 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 4.5. Обучающиеся школы питаются

по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения. Контроль за посещением столовой возлагается на заместителя по воспитательной работе, определяемого директором школы в установленном порядке, и заведующего столовой.

3. Принципы работы школьной столовой

3.1. Столовая запроектирована работающей на сырье, обеденный зал на 45-50 мест (количество мест не кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школ. Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным оборудованием инвентарём. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрен холодильник. Время работы столовой - с 8.00 часов до 16.00 часов, штат столовой - 2 человека: повар, помощник повара. Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

3.2. Штаты. Права и обязанности работников школьной столовой. - Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор учреждения. - Руководство производством осуществляет повар столовой, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором учреждения, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором. - Трудовые отношения работников школьной столовой и учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

3.3. Работники школьной столовой обязаны:

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

4. Заключение положения

4.1. Настоящее Положение «О школьной столовой» принято на заседании педагогического совета

4.2. Срок действия данного Положения не устанавливается