

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП»
протокол № 6 от 24.03.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП»
приказ от 25.03.2020 г. № 27



Положение о столовой в ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП»

Положение о столовой в школе

1. Общие положения

1.1. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством Российской Федерации, Уставом ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП» и настоящим положением.

1.2. Настоящее положение разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ.

1.3. Столовая является структурным подразделением ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП» предназначенным для организации питания обучающихся.

1.4. Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

2. Цель и задачи

2.1. Цель: Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2. Задачи:

- Рациональное использование финансовых средств, выделяемых на питание
- Обеспечение требований к качеству блюд и кулинарных изделий.
- Соблюдение рационального школьного питания.

3. Организация питания

3.1. Для учащихся 1-11 классов организовано двухразовое горячее питание.

3.2. Ежедневное меню составляет заведующий производством на основании примерного 10-дневного меню.

3.3. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания.

3.4. Приказом директора школы создаётся бракеражная комиссия сроком на один год, в обязанности которой входит контроль качества пищи до приёма её детьми, отметка в журнале бракеража готовой продукции.

3.5. Медицинский работник в соответствии должностной инструкции несёт ответственность за соблюдением санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания учащихся.

3.6. Время получения обучающимися горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утверждённых приказом директора.

3.7. Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители (учителя- предметники) сопровождают обучающихся и контролируют приём пищи.

3.8. Ежедневный учёт учащихся, получающих питание, ведут классные руководители или работник, назначенный приказом директора.

3.9. О случае появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется директор и территориальный отдел управления «Роспотребнадзора».

4. Обязанности работников столовой

4.1. Работники столовой обязаны:

- обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП» в течение учебного года;
- организовать льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нём (в соответствии с действующим законодательством);
- обеспечить полноценным питанием воспитанников летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП»;
- разнообразить ежедневное меню, включая в рацион молочные продукты, фрукты и овощи;
- обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой;
- готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП» в чистоте;
- предоставлять комиссии по контролю за организацией питания возможность для снятия пробы пищи;
- проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- проходить медицинский осмотр и ежедневный осмотр на наличие заболеваний;
- участвовать в работе совещаний при директоре, заседаниях общешкольного родительского комитета, на которых рассматриваются

5. Поведение учащихся в столовой.

5.1. Учащиеся, находясь в столовой обязаны:

- соблюдать правила пользования столовой;
- следовать графику питания в столовой;
- бережно относиться к имуществу столовой;
- соблюдать культуру поведения за столом.

6. Обязанности сотрудников школы

6.1. Педагоги, находясь в столовой, обязаны:

- следить за соблюдением обучающимися графика питания;
- надлежаще исполнять свои обязанности во время дежурства в столовой;
- воспитывать у обучающихся культуру поведения за столом;
- следить за обеспечением всех детей положенным им питанием;
- бережно относиться к имуществу столовой.

Заместитель директора обязан:

- организовать дежурство учителей, учащихся в обеденном зале столовой;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнение санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку;
- вести учёт и контроль использования по назначению выделяемых денежных средств на льготное питание учащихся; назначить ответственных за работу педагогов;
- организовать встречи родителей, педагогов с работниками столовой по вопросам совершенствования деятельности столовой;
- контролировать эстетическое оформление обеденного зала школьной столовой.

7. Срок действия

Положение действует до принятия иных нормативных документов, которые являются основанием для внесения дополнений и изменений в данное Положение.