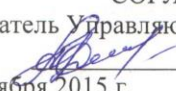


СОГЛАСОВАНО  
Председатель Управляющего совета  
 А.А.Демин  
«01» сентября 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  Е.А.Савкина  
Приказ №1/43 от 01.09.2015 г



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

## **1. Общие положения**

1. Настоящее положение определяет порядок организации питания обучающихся в школьной столовой.
2. Школьная столовая организуется при школе по решению Управляющего совета и общешкольного родительского комитета и согласованию со службами Роспотребнадзора и Госпожнадзора с целью организации горячего питания школьников на основании договора сотрудничества с обслуживающими организациями.
3. Общее руководство работой столовой осуществляет директор школы.
4. В своей деятельности школьная столовая руководствуется инструктивно-методическими указаниями, гигиеническими требованиями к условиям обучения в образовательных учреждениях СанПиН 2.4.2.2821-10.

## **II. Организация питания школьников.**

1. Организация питания осуществляется по примерному десятидневному меню рационов питания обучающихся общеобразовательных учреждений.
2. Режим работы столовой устанавливается директором школы по согласованию с педагогическим коллективом и Управляющим Советом школы.
3. Столовая обеспечивается продуктами питания поставщиками на договорной основе.

## **III. Обязанности директора школы**

Директор школы:

- Оснащает столовую торгово-технологическим и холодильным оборудованием, производит ремонт и обслуживание;
- Утверждает недельное меню, разработанное с учетом необходимых требований, предъявленных к рациональному школьному питанию;
- Создает бракеражную комиссию и организует ее работу;
- Осуществляет выполнение программы производственного контроля.

## **IV. Обязанности повара и помощника повара**

- Обеспечивает приготовление завтраков и обедов высокого качества;
- Организует высокий контроль и бракераж готовых блюд;
- Организует учет и отчетность в столовой;

- Обеспечивает соблюдение установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов;
- Содержит помещение и оборудование в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания;
- Следит за своевременным и обязательным прохождением работниками столовой медицинских профилактических обследований лиц, работающих на пищевых предприятиях, в детских учреждениях.

#### **V. Участие педагогического коллектива в работе столовой.**

- Классные руководители сопровождают обучающихся в обеденный зал и присутствуют во время приема пищи.

Вопросы, связанные с организацией питания школьников обсуждаются на заседаниях Управляющего Совета, Общешкольного родительского комитета, педагогического совета, совещаниях при директоре, собраниях трудового коллектива, профсоюзных собраниях.

#### **VI. Участие родительских комитетов в организации питания школьников.**

- Общешкольный родительский комитет совместно с директором школы определяет порядок использования средств выделяемых на организацию питания обучающихся, осуществляет мероприятия по улучшению организации обслуживания школьников.
- Правильность организации питания школьников подлежит систематическому контролю со стороны, Роспотребнадзора, СанПиН 2.4.2..2821-10 Управления образования, администрации школы.

Контролю подлежат:

- условия организации питания в школе и его режим,
- условия транспортировки и хранения продуктов,
- условия приготовления пищи и реализации готовой продукции,
- качество питания (проверка меню, наличие сертификатов качества на продукты),
- санитарное состояние и содержание помещений столовой, их оборудования,
- соблюдение правил личной гигиены школьниками и персоналом

столовой,

- повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения ими санитарного минимума,
- бухгалтерская отчетность по столовой.

#### **VII . Документация, которая должна быть в столовой.**

- журнал по хранению особо скоропортящихся продуктов,
- журнал бракеража готовой продукции,
- меню для обучающихся, утвержденное директором школы
- журнал здоровья,
- журнал температурного режима холодильного оборудования,
- ведомость контроля за рационом питания,
- личные медицинские книжки работников столовой,
- накладные на товар, сертификаты на продукты,
- примерное десятидневное меню.

#### **VIII. Оплата горячего питания.**

Организация горячего питания осуществляется за счет денежных средств родителей (законных представителей) обучающихся. С каждым родителем (законным представителем) заключается договор, в котором прописываются условия оплаты услуги, сумма и способ оплаты. Денежные средства от родителей (законных представителей) поступают на внебюджетный счет школы.

-