

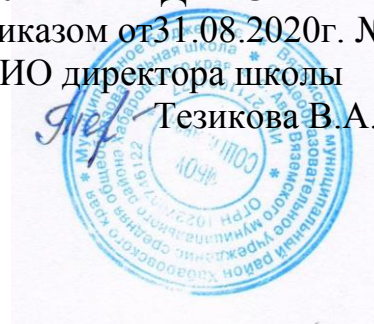
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа с. Аван  
Вяземского муниципального района Хабаровского края**

**ПРИНЯТО**

На заседании педагогического совета  
МБОУ СОШ с. Аван  
Протокол от 31.08.2020г. № 1

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом от 31.08.2020г. № 73  
ИО директора школы  
Тезикова В.А.



**СОГЛАСОВАНО**

На заседании управляющего совета  
Протокол от 31.08.2020г. № 1

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о школьной столовой  
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении  
средней общеобразовательной школе с. Аван  
Вяземского муниципального района Хабаровского края**

**1. Общие положения**

- 1.1 Школьная столовая является структурным подразделением школы, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников школы. Для питания обучающихся и работников, а так же хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.
- 1.2 Деятельность школьной столовой отражается в уставе школы. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.
- 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, утвержденным 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.

- 1.6 Предоставление горячего питания обучающимся, осуществляется на основании договора с родителями (законными представителями)

## **2. Предмет и цель деятельности**

- 2.1. Цель деятельности столовой – обеспечение полноценным, качественным сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.
- 2.2. Основными принципами организации горячего питания являются:
- Соответствие энергетической ценности;
  - Удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
  - Оптимальный режим питания;
- 2.3. Для достижения цели столовая осуществляет приготовление завтраков и обедов.
- 2.4. Время работы столовой с 8-00ч. до 15-00ч.
- 2.5. Количество посадочных мест в столовой – 48.

## **3. Организация деятельности**

- 3.1. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключенными ОУ на основании представленных лицензий, прайс – листов, сертификатов и т.д.
- 3.2. Горячее питание получают участники образовательного процесса.
- 3.3. В летние время горячее питание получают учащиеся, посещающие летний оздоровительный лагерь.
- 3.4. Столовая предоставляет завтраки и обеды.
- 3.5. Время получения обучающимися школы горячего питания зависит от распорядка работы школы, графика утвержденным директором школы.
- 3.6. Ежедневное меню утверждается директором школы, составляется на основе перспективного меню, утвержденного директором школы и Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со сборником рецептур.
- 3.7. Количество питающихся обучающихся формируется по следующим документам: реестрам родительской платы за питание, приказу директора школы о предоставлении бесплатного льготного питания.
- 3.8. Ежедневный учет обучающихся, получающих питание по школе ведет социальный педагог.
- 3.9. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в школе создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее детьми и ведении бракеражного журнала. В состав комиссии могут входить представители: педагогов, администрации, родительского комитета, медицинского работника. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора школы.
- 3.10. Для обеспечения своевременного получения горячего питания обучающимися школы. накрытие столов, соблюдением гигиенического

состояния зала школьной столовой, на основании приказа и штатного расписания утвержденных директором принимаются работники столовой.

#### **4. Управление столовой.**

- 4.1. Управление столовой, как структурного подразделения школы, осуществляется в соответствии с уставом и настоящим положением.
- 4.2. Общее руководство столовой осуществляет директор школы.
- 4.3. Взаимоотношения работников столовой школы, возникающие на основе трудового договора, регулируются трудовым законодательством РФ.
- 4.4. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять устав школ, настоящее положение, иные локальные акты.

#### **5. Ответственность**

- 5.1. Директор школы несет ответственность:
  - За деятельность столовой;
  - За своевременного проведения текущего ремонта помещения;
  - За наличие и состояния мебели в столовой, обеспечение столовой торгово-технологическим оборудованием в соответствии с нормативами;
  - За своевременное оформления документов по организации питания обучающихся;
  - За целевое использование бюджетных средств;
  - За прием и увольнение работников столовой;
  - За укомплектование квалифицированными кадрами;
  - За финансово-хозяйственную деятельность столовой;
  - За осуществление мероприятий по дальнейшему развитию деятельности столовой;
  - За качество блюд;
  - За условия хранения продукции;
  - За соблюдение санитарно-гигиенических норм;
  - За своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
  - За отпуск питания в соответствии с графиком;
  - За содержание помещения, оборудования, обеспечение цвет одежды работников столовой;
  - За ведение право устанавливающей отчетности;
  - За ведение еженедельного товарного отчета.

#### **6. Контроль за деятельностью столовой.**

- 6.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного контроля;
- 6.2. Контроль за качеством питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися утверждаемая

руководителем школы на один год в составе не менее трех человек, в том числе медицинский работник.

- 6.3. Контроль за исполнением муниципального контракта на поставку продуктов питания, за целевым использованием средств, предназначенных для питания обучающихся осуществляет управление образования.

### **7. Прекращении деятельности**

Деятельность столовой в рамках школы прекращается директором школы.