

ПРИНЯТО

Протоколом Общего собрания
(конференции) работников Лицея

от 27.12.2016г. № 4
Хас / Косурьникове Ч.В.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Лицей №131»

Приказ № 406-0 от «31» 12 2016г.

[Подпись] / А.Б. Хабибуллина

ПОЛОЖЕНИЕ

№ 62

о школьной столовой МАОУ «Лицей №131»
Вахитовского района г.Казани

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях сохранения и укрепления здоровья детей в области обеспечения учащихся полноценным питанием в школе функционирует школьная столовая.

1.2. 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 также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.3. Деятельность школьной столовой отражается в уставе школы. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.

1.4. 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, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2821-10, уставом общеобразовательного учреждения, положением о школьной столовой, утвержденным директором школы.

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. обеспечение учащихся полноценным горячим питанием и продукцией для дополнительного (промежуточного) питания в достаточном ассортименте, осуществление деятельности по производству кулинарной продукции, мучных изделий и их реализации;
- 2.2. пропаганда здорового питания;
- 2.3. воспитание культуры питания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

- 3.1. Для обучающихся организуется горячее питание.

3.2. При организации питания необходимо руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.4.5.2821-10.

3.3. Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому цикличному меню.

3.4. В школьной столовой бесплатным питанием обеспечиваются:

- дети-сироты;
- дети, находящиеся под опекой;
- дети-инвалиды;
- дети из малообеспеченных (многодетных, неполных) семей;
- дети из семей, находящихся в социально опасном положении. Питание остальных учащихся организуется за счет средств родителей.

3.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений столовой должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

3.6. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

4.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы.

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

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

5. ПОСЕЩЕНИЕ СТОЛОВОЙ

1. Для каждого класса особым расписанием предусматривается время посещения столовой.

5.2. Учащиеся посещают столовую под наблюдением дежурных учителей, классных руководителей и ответственного по питанию.

5.3. После приема пищи учащиеся убирают за собой посуду сами.

5.4. За столом учащиеся должны вести себя культурно.

5.5. Для мытья рук в столовой должно быть мыло и электрополотенце.

5.6. В школе для учащихся организован питьевой режим (установлен кулер или фонтанчик питьевой воды «Аквалайф», отвечающие гигиеническим требованиям).

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Работники школьной столовой обязаны:

- а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- б) информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- в) обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- г) обеспечивать сохранность оборудования;

- д) обеспечивать режим работы в соответствии с режимом работы школы;
- е) отчитываться в установленном порядке перед руководителем школы;
- ж) повышать квалификацию;
- з) соблюдать правила личной гигиены сотрудниками столовой, иметь санитарную одежду (халаты, колпаки, косынки), «личные санитарные книжки». К работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

