



Утверждаю

Директор МКОУ «Миглакасимахинская
средняя общеобразовательная школа»

Абдусаламов А М

Приказ №1 от 09.01.2019г.

Принято на заседании педагогического
совета. Протокол №2 от 09.01.2019г.

Положение о школьной столовой и порядке организации питания обучающихся

МКОУ «Миглакасимахинская СОШ» Сергокалинского района Республики Дагестан.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании:

- Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»,
- Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа»,
- Типового положения об общеобразовательном учреждении,
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. N 189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". С изменениями и дополнениями от: 29 июня 2011 г., 25 декабря 2013 г., 24 ноября 2015 г,
- Закона Республики Дагестан от 16 июня 2014 года № 48 «Об образовании в в Республике Дагестан»,
- Постановления Правительства РД от 26 марта 2007 г. N 78 «Об организации и финансировании разового питания учащихся начальных классов общеобразовательных учреждений Республики Дагестан»
- Устава школы,
- Положения об организации работы по охране труда и обеспечению безопасности образовательного процесса.

1.2. В соответствии с Постановлением Правительства РД от 26 марта 2007 г. N 78 «Об организации и финансировании разового питания учащихся начальных классов общеобразовательных учреждений Республики Дагестан» обучающиеся, начальных классов общеобразовательных учреждений Республики обеспечиваются в соответствии с действующими нормативами бесплатным одноразовым горячим питанием.

1.3. Настоящее Положение регулирует отношения между Учредителем, МКОУ «Миглакасимахинская СОШ» (далее – Школа) и родителями школьников по вопросам питания детей.

1.4. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

2. Организационные принципы питания школьников

2.1. Питание в Школе организовано за счет средств, выделяемых из республиканского бюджета Республики Дагестан на финансирование расходов по обеспечению разового питания учащихся начальных классов общеобразовательных учреждений Республики Дагестан.

2.2. Организация питания в Школе осуществляется следующим образом: закупка, приготовление пищи специально закрепленными штатами.

2.3. Заготовка продуктов питания осуществляется на основе договора на поставку продовольственных товаров, оказание услуг по организации питания в общеобразовательном Школе, заключаемый Школой с поставщиком продуктов.

3. Основными задачами школьной столовой являются:

3.2. Формирование здорового образа жизни.

3.3. Воспитание культурного самосознания.

4. Организация питания в Школе

4.1. Питание обучающихся в Школе осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". С изменениями и дополнениями от: 29 июня 2011 г., 25 декабря 2013 г., 24 ноября 2015 г, и примерным 12-дневным меню

4.2. Требования к режиму питания обучающихся.

- для обучающихся начальных (1-4) классов должно быть организовано одноразовое горячее питание из расчета 61 рублей в день на одного человека.

4.3. О случаях появления в Школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора» в г.Избербаш

4.4. В Школе приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за организацией питания обучающихся начальных классов и контроль по составлению меню, согласно требованиям;

- за санитарным состоянием пищеблока.

4.5. Обучающиеся начальных классов Школы питаются на большой перемене после третьего урока. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически присутствующих учащихся начальных классов, получающих бесплатное горячее одноразовое питание возлагается на ответственного по контролю за организацией питания в Школе

4.6. Классные руководители начальных классов сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся, согласно журналу посещаемости.

4.7. Ответственный за питание и повар Школы ведут ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание по классам.

4.8. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно комиссией по контролю до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

4.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно шеф-поваром (заведующим производством) школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

4.10. Приготовление пищи производится согласно цикличному 12-дневному меню

5. Положение о школьной столовой.

5.1. Школьная столовая является структурным подразделением Школы.

5.2. Школьная столовая – это приспособленное помещение для приготовления и приема пищи, а также хранения продуктов, рассчитанное на 20 посадочных мест и предназначенное для обеспечения питанием обучающихся начальных классов Школы в 1 посадку.

Помещение столовой оснащено минимумом технологическим, механическим и холодильным, весо-измерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрен холодильник.

Производительность столовой-1 блюд/день, время работы-8 часов, штат столовой - 2 человек.

Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

5.3. В компетенцию руководителя учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- ежедневное утверждение меню;
- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН; обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работником пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, кухонной посудой и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;
- организация общественного контроля за питанием школьников (работа комиссии по контролю над питанием и т.п.)

5.4. Штаты. Права и обязанности работников школьной столовой.

- Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.
- Руководство производством и само производство осуществляет повар, которая несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором Школы, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.
- Повар разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:
 - а) положение о школьной столовой, правила питания обучающихся и работников учреждения;
 - б) планово-отчетную документацию;
- Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом учреждения.
- Трудовые отношения работников школьной столовой и Школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

5.5. Работники школьной столовой обязаны:

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

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение «О школьной столовой и порядке организации питания обучающихся МКОУ «Миглакасимахинская СОШ» принимается на заседании педагогического совета, согласовывается с профсоюзным органом Школы.

6.2. Срок действия данного Положения не устанавливается.