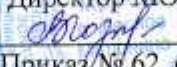


Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя школа с. Лесное Матюнино  
Кузоватовского района Ульяновской области

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
протокол № 1 от 29.08.2018 года

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ СШ с. Лесное Матюнино  
 В.В. Козырева  
Приказ № 62 от 29.08.2018 года

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о работе школьной столовой**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в МОУ СШ с. Лесное Матюнино, принципы и методику формирования рационального питания.

**1.1. Понятие о столовой школы**

Столовая школы оказывает услуги по питанию учащимся школы, работникам школы.

**1.2. Организация и функционирование школьной столовой.**

Организация и функционирование школьной столовой определяется решением администрации школы. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» и действующими нормами и правилами СанПиНа.

**2. ПОЛЬЗОВАТЕЛИ УСЛУГ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ШКОЛЬНОЙ  
СТОЛОВОЙ**

**2.1. Пользователи услуг, предоставляемых школьной столовой**

Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц:

- учащиеся школы с 1 по 11 классы;
- педагогический и технический персонал

**2.2. Обязанности пользователей услуг школьной столовой.**

Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, гигиенические требования, правила этикета, а также сохранять имущество школы.

**3. УСЛУГИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.**

### **3.1. Услуги, предоставляемые школьной столовой.**

Столовая школы предоставляет следующие услуги лицам, предусмотренным в п.2.1:

- предоставление ежедневно двухразового питания (завтрак и обед) учащимся школы;
- предоставление ежедневно питания (завтрак) учащимся 1-4 классов;
- предоставление ежедневно питания (обед) учащимся 5-11 классов;
- предоставление питания работникам школы по их желанию.

### **3.2. Условия предоставления права на услуги школьной столовой**

Время работы столовой с 9.00 до 15.00.

Право на услуги школьной столовой имеют все учащиеся и работники школы.

### **3.3. Основные организационные принципы питания.**

Время завтраков, обедов определяется графиком посещения столовой, ежегодно утверждаемым директором школы.

Ответственность за организацию питания возлагается на директора школы, ответственного за качество питания учащихся возлагается на повара.

Контроль за посещением столовой возлагается на ответственного за организацию питания. Отпуск завтраков и обедов осуществляется на основании заявки на количество питающихся, поданной ответственным лицом. Заявки подаются классными руководителями ответственному за организацию питания за два дня до 11 часов.

Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

В столовой создаются комфортные условия для питания.

В школьной столовой в течение всего рабочего дня должен соблюдаться порядок:

- классные руководители, ответственный за организацию питания обеспечивают порядок в столовой
- контроль за санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием инвентаря, посуды, органолептической оценкой поставляемых продуктов, приготовлением пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов, наличием меню, а также за выполнение производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания осуществляется комиссией по контролю за организацией питания, назначенной приказом по школе.



Классные руководители ежедневно подводят итоги питания учащихся и в последний день месяца отчитываются перед ответственным за организацию питания.

Ответственный за организацию питания по школе ежедневно подводит итоги питания учащихся и своевременно ежемесячно отчитывается перед бухгалтерией.

#### **4. ФИНАНСИРОВАНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.**

##### **4.1. Финансирование школьной столовой**

Финансирование школьной столовой осуществляется из средств бюджета МО «Кузоватовский район» и за счёт родительской платы.

#### **5. ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА.**

К обслуживанию столовой школы допускаются сотрудники, принятые директором школы и имеющие медицинский допуск к работе.

Сотрудникам столовой вменяется в обязанность:

- обеспечить качественное приготовление пищи в соответствии с утвержденным меню, графиком приема пищи учащимися, установленными нормами СанПиНа;
- наличие всей необходимой документации по организации питания школьников;
- качественное содержание в чистоте и надлежащем порядке помещений пищеблока, мебели, оборудования, инвентаря, посуды, в соответствии с требованиями СанПиНа;
- проведение генеральных уборок в соответствии с графиком;
- проведение дезинфекции помещений пищеблока, посуды, оборудования, инвентаря ( в соответствии с Инструкцией дезинфекции)
- соблюдение рецептур и технологических режимов. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- проведение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- проведение принципов здорового и качественного питания.