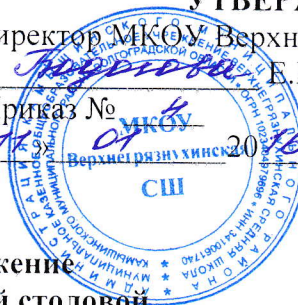


**ПРИНЯТО**  
на Педагогическом МКОУ  
Верхнегрозненской СШ совете  
Протокол № 3 от «11» 01 2015.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МКОУ Верхнегрозненской СШ  
Е.В. Бодосова  
Приказ № 4  
«11» 01 2015 г



**Положение  
о школьной столовой  
муниципального казенного общеобразовательного учреждения  
Верхнегрозненской средней школы  
Камышинского муниципального района Волгоградской области  
(МКОУ Верхнегрозненской СШ)**

**1. Общие положения**

1.1. Понятие о столовой школы

Столовая школы оказывают услуги учащимся, воспитанникам школы

1.2. Организация и функционирование школьной столовой.

Организация, функционирование и обеспечение персоналом школьной столовой определяются решением администрации школы и её учредителем. При организации и функционировании школьной столовой должны соблюдаться действующие санитарные нормы и правила.

**2. Основные принципы организации питания**

2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратами организма во все возрастные периоды.

2.2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.

2.3. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течении дня.

2.4. Организация обслуживания горячим питанием по 10 дневному меню, согласованному с Госсанэпиднадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

2.5. Контроль за осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров, согласно договора.

2.6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.

2.7. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

2.8. Своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат на питание учащихся.

2.9. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.10. Совершенствование организации обслуживания учащихся образовательном учреждении.

2.11. Укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания учащихся образовательного учреждения

2.12. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

2.13. 100% охват учащихся образовательного учреждения горячим питанием.

2.14. Методическое обеспечение, реализация нормативных актов и поручений органов государственной власти РФ и края, администрации муниципального образования, и других заинтересованных министерств и ведомств.

**3. ФУНКЦИИ. СИСТЕМЫ**

3.1. Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.

3.2. Составление калькуляций на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.

3.3. Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.

3.4. Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.

3.5. Организовывать расстановку работников столовых с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.

3.6. Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.

3.7. Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия касающиеся деятельности в области питания.

3.8. Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.

3.9. Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

#### **4. ПОЛЬЗОВАТЕЛИ УСЛУГ, ПРЕДОСТАВЛЕННЫЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

4.1. Пользователи услуг, предоставленные школьной столовой

Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц:

учащиеся школы с 1 по 11 классы;

воспитанники проживающие в образовательном учреждении постоянно (категория детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей)

4.2. Обязанности пользователей услуг школьной столовой.

Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, имущество учреждения, а также гигиенические меры.

Решением администрации школы можно установить участие в некоторых школьной столовой в различных конкурсах.

#### **5. Контроль за организацией питания администрацией, медицинского персонала и ответственных за питание**

5.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

5.2. Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с росэпиднадзором меню.

5.3. Охватом горячим питанием обучающихся.

5.4. Учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении.

5.5. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.

5.6. Условием транспортировки и хранения продуктов.

5.7. Санитарным режимом мытье инвентаря и посуды.

5.8. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.

5.9. Повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума.

5.10. Соблюдением образовательного учреждения требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

5.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся образовательных учреждений.

5.12. За выполнением производственного контроля по вопросам касающихся деятельности в области питания.

5.13. Контроль за ценообразованием в системе школьного питания.

## **6. УСЛУГИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.**

6.1 Услуги предоставленные школьной столовой.

Столовая школы предоставляет следующие услуги лицам, предусмотренных в п.2.1 приготовление и предоставление ежедневно, одного обеда каждому учащемуся школы, завтрака и полдника. Воспитанникам предоставляется 5 разовое питание: завтрак, полдник, обед, полдник, ужин. .

6.2 Условия предоставления права на услуги школьной столовой

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

6.4. Распределение завтраков, обедов, полдников и ужина распределяется, как правило, в помещении столовой

## **7. ФИНАНСИРОВАНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.**

7.1. Финансирование школьной столовой осуществляется из бюджетных средств

## **8. ПРАВА**

8.1. Посещать и осматривать помещение по приготовлению и приему пищи в учреждениях.

8.2. Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.

8.3. Требовать от руководителя образовательного учреждения отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.

8.4. Предоставлять на рассмотрение руководителю поощрения ответственных лиц за организацию питания.

## **9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

9.1. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в образовательном учреждении осуществляет директор и ответственный за питание.