

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы:

И.П.Русанова

Приказ № 01 от 09.01.2018

ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой МБОУ «Междуреченская СШ № 6»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Школьная столовая участвует 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.

1.2. Деятельность школьной столовой осуществляется в соответствии с Положением о школьной столовой, утвержденным директором школы, в соответствии с требованием санитарного законодательства, решениями Учредителя – Управления образования, Уставом образовательного учреждения.

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

1.4. 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 обучающимся горячим, сбалансированным питанием.

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

3.1. Для обучающихся школы должно быть организовано одноразовое горячее питание, для детей, посещающих группу продленного дня – двухразовое горячее питание.

3.2. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют пакет документов о предоставлении льготы.

3.3. Классные руководители ежедневно подают сведения о количестве обучающихся, присутствующих в ОУ.

- 3.4. Повар несёт ответственность за отпуск питания обучающимся согласно количеству детей, присутствующих в ОУ.
- 3.5. Штат столовой комплектуется на основе штатного расписания школы. К работе в столовой допускаются работники в соответствии с квалификационными требованиями, прошедшие медицинский осмотр (1 раз в год), а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.
- 3.6. Проверка санитарного состояния пищеблока, оборудования, холодильников, технологии приготовления пищи, осмотр работников столовой осуществляется ежедневно поваром.
- 3.7. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется местные центры Роспотребнадзора.
- 3.8. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей), средств местного бюджета.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

- 4.1. Работники школьной столовой обязаны:
- а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы;
 - б) информировать обучающихся учреждения о ежедневном рационе блюд;
 - в) обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготавливаемой пищи;
 - г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
 - д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.
- 4.2. Работники школьной столовой имеют право:
- а) участвовать в обсуждении проектов решений по организации работы школьной столовой, принимаемых руководством.
 - б) вносить на рассмотрение руководства предложения по совершенствованию работы школьной столовой.

5. ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НА ПЛАТНОЙ ОСНОВЕ

- 5.1. Школьная столовая оказывает платные услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, работников школы.
- 5.2. Размеры цен и надбавок на продукцию (товары) устанавливаются Организацией в соответствии с приказом директора.
- 5.3. Предельная максимальная наценка на сырье и покупные товары, используемые на изготовление продукции собственного производства составляет 15 %.
- 5.4. Наценка на сырьё и покупные изделия, используемые на изготовление продукции собственного производства, применяется к цене покупки.
- 5.5. Основным документом при составлении калькуляции блюд, регламентирующими нормы закладки сырья, является Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для

предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – по общей редакцией В.Т.Лапшиной, 2004.

5.6. Продажная цена блюда сохраняется впредь до изменения сырьевого набора блюда или стоимости сырья. При изменении сырьевого набора или стоимости сырья новая продажная цена исчисляется в соответствии с изменением цен сырья.

5.7. При расчете цен на блюда и продукцию столовой округление цен производится до целой копейки. При этом дробная часть копейки менее полкопейки отбрасывается и сумма снижается до целой копейки, а если эта часть равна половине копейки и больше, то сумма повышается до целой копейки. В целях удобства расчетов цена может быть округлена до 5 или 10 копеек только за счет применения наценки, т.е. снижения стоимости блюд относительно предельной расчетной величины.

5.8. В соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 (с изменениями на 21.05.2001), столовая в обязательном порядке в определенном месте размещает информацию о режиме работы, об оказываемых услугах, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, о ценах и условиях оплаты услуг.

5.9. Наценка не применяется на готовые блюда для питания льготных категорий обучающихся и питания детей проживающих в интернате

5.10. Доходы, полученные при реализации продукции используется на следующие нужды:

- приобретение моющих, чистящих и дезинфицирующих средств
- приобретение и ремонт технологического оборудования
- приобретение посуды, кухонного инвентаря и хозяйственных товаров
- поверка весов
- приобретение специальной одежды

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

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

6.2. Ответственность за организацию льготного питания учащихся несет социальный педагог школы.

6.3. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на повара школьной столовой.

6.4. Контроль за посещением столовой обучающимися возлагается на классных руководителей и заместителя директора по ОТ, курирующего вопросы укрепления здоровья участников образовательного процесса.

6.5. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.