


**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Толпинская средняя общеобразовательная школа»  
Кореневского района Курской области**

Принято решением  
Педагогического совета  
31.03.2014 г., протокол №5.  
Утверждено и введено  
в действие приказом  
от 01.04.2014 г. № 1/54  
Директор школы   
Гоготов В. Г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о школьной столовой  
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения  
«Толпинская средняя общеобразовательная школа»**

**с. Толпино  
2014 г.**

# **Положение о школьной столовой Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Толпинская средняя общеобразовательная школа»**

## **I. Общие положения**

1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Толпинская средняя общеобразовательная школа» Кореневского района Курской области, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе учреждения. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.

1.3. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, приказами Управления по образованию, опеки и попечительству Администрации Кореневского района, Уставом школы, положением о школьной столовой, утвержденном приказом директора школы. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.

1.4. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой. Деятельность столовой не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813.

1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

## **II. Задачи столовой**

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Формирование общей культуры личности обучающихся на основе усвоения обязательного минимума содержания общеобразовательных программ, их адаптации к жизни, любви к окружающей природе, Родине, семье.

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

2.4. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

## **III. Организация питания школьной столовой**

3.1. Требования к режиму питания обучающихся:

- для обучающихся должно быть организовано двухразовое горячее питание.

3.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.3. О случаях выявления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Курской области.

3.4. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой:

- к работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

- ежедневно перед началом смены ответственный за питание проводит у всех работников осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

#### **IV. Управление и штаты.**

- 4.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации, Уставом школы.
- 4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор школы.
- 4.3. Руководство осуществляет повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором школы, обучающимися и их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.
- 4.4. Заведующим хозяйством разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:
- положение о школьной столовой, правила питания обучающихся и работников учреждения
  - планово-отчетную документацию
  - технологическую документацию
- 4.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бракераж пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.
- 4.7. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и классных руководителей.
- 4.8. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом учреждения.
- 4.9. Трудовые отношения работников школьной столовой и учреждения регламентируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации.

#### **V. Права и обязанности работников школьной столовой**

Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся школы;
- информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечить сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечить режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;
- отчитываться в установленном порядке перед руководителем учреждения;
- повышать квалификацию