

Российская Федерация
Иркутская область Бодайбинский район
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3 г.Бодайбо»
(МКОУ «СОШ №3 г.Бодайбо»)

ИНН 3802003481 КПП 380201001 ОКПО 33282143
666902 Российская Федерация, Иркутская обл., г.Бодайбо ул.Ремесленная, 47,
тел. 8(39561) 5-24-08 E-mail bssh03@yandex.ru

УТВЕРЖДЕНО
Директор МКОУ «СОШ №3 г.Бодайбо»
Е.А. Кудряшова
приказ от 15.01.2023 № 9-од



СОГЛАСОВАНО
педагогическим советом
МКОУ «СОШ №3 г. Бодайбо»
протокол № 5 от 15.01.2023

Положение
о школьной столовой

1. Общие положения

1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся и работников МКОУ «СОШ №3 г.Бодайбо» (далее ОУ), участвующих в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

Питание обучающихся и работников осуществляется в здании столовой, в котором выделяются специально приспособленные помещения для хранения и приготовления и приема пищи.

1.2. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом общеобразовательного учреждения, положением о школьной столовой, утвержденным директором.

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

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

2. Цели и задачи деятельности

2.1. Цель деятельности столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся, воспитанников и работников образовательного учреждения в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

2.3. основными задачами школьной столовой являются

- обеспечение эффективности производства и культуры обслуживания участников образовательного процесса, внедрение новых технологий, прогрессивных форм обслуживания;
 - формирование здорового образа жизни и культуры питания обучающихся;
- 2.4. Время работы столовой с 8.00. до 15.00 час.
- 2.5. Количество посадочных мест, в столовой – 120.

3. Организация деятельности

- 3.1. Столовая осуществляет свою работу на основании договорных отношений между образовательным учреждением и поставщиками продуктов питания.
- 3.2. Горячее питание получают участники образовательного процесса.
- 3.3. Столовая организует льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нем (в соответствии с действующим законодательством).
- 3.4. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания и лагерь труда и отдыха в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).
- 3.5. Столовая предоставляет завтраки, обеды, полдники.
- 3.6. Время получения обучающимися, воспитанниками горячего питания устанавливается в соответствии с графиком, утвержденном директором образовательного учреждения.
- 3.6 Организация обслуживания горячим питанием осуществляется по 10- дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором и разработанному с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.
- 3.7. Классные руководители (учителя – предметники) и воспитатели групп продленного дня сопровождают обучающихся, воспитанников и контролируют прием ими пищи.

4. Управление столовой

- 4.1. Управление столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, уставом образовательного учреждения и настоящим положением.
- 4.2. Общее руководство столовой осуществляет директор ОУ.
- 4.3. Взаимоотношения работников столовой, возникающие на основе трудового договора, регулируются трудовым законодательством РФ. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять устав образовательного учреждения, настоящее положение, иные локальные акты.
- 4.4. Руководство осуществляет принятый директором шеф-повар в пределах своей компетенции.
- 4.5. Шеф-повар осуществляет контроль:
- за качеством и приготовления пищи и культуры обслуживания участников образовательного процесса;
 - за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима.

5. Права и обязанности школьной столовой

- 5.1. Работники школьной столовой обязаны:
- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для участников образовательного процесса;
 - информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
 - обеспечить помещения столовой и оборудование в рабочем состоянии;
 - обеспечить соблюдение санитарно – гигиенических норм;
 - своевременно проходить медицинский и профилактический осмотры;
 - рационально и эффективно использовать материальные ресурсы;

- своевременно предоставлять отчетность;

5.2. Работники школьной столовой имеют право:

- на создание здоровых и безопасных условий труда;
- вносить предложения по организации работы столовой и организации питания;
- участвовать в работе общего собрания работников ОУ, в работе производственных совещаний, на которых рассматриваются вопросы организации питания учащихся на базе школьной столовой.
- повышать квалификацию.