

**Муниципальное общеобразовательное  
учреждение «Средняя школа № 140  
Советского района Волгограда»**

Принято на Совете МОУ СШ №140  
Протокол № 3 от «30» декабря 2020 г.  
Введено в действие приказом  
от «30» декабря 2020 г. № 01-10/357



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о школьной столовой**

**1. Общие положения**

1.1. Школьная столовая является структурным подразделением МОУ СШ №140, участвующим в учебно-воспитательной деятельности в целях обеспечения права участников образовательных отношений на организацию питания обучающихся и работников школы. Для питания обучающихся и работников школы, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Организация работы школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательной организации. Прикладывается договор с обслуживающей организацией.

1.3. 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 общеобразовательной организации, настоящим Положением.

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

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

**2. Основные задачи**

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Обеспечение качественного питания в образовательной организации.

2.2. Формирование здорового образа жизни.

**3. Организация питания**

3.1. Требования к режиму питания обучающихся. Для обучающихся и воспитанников групп продленного дня должно быть организовано двухразовое горячее питание.

3.2. При организации питания следует руководствоваться Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируются местные центры Госсанэпиднадзора.

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 медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

**4. Управление.**

4.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы.

4.3. Руководство работой школьной столовой осуществляет заведующая производством, которая несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и качественное исполнение всеми работниками столовой деятельности в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями.

4.4. Заведующая производством представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

- а) график питания обучающихся и работников школы;
- б) технологическую документацию;
- в) ежедневное меню.

4.5. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются договором с обслуживающей организацией, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации.

## **5. Права и обязанности**

Работники школьной столовой обязаны:

- а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- б) информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- в) обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовленной пищи;
- г) обеспечить сохранность, размещение и хранение оборудования;
- д) обеспечить режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.

Исп. В.И.Скопенко