

**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