

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 81
Центрального района Волгограда»

400066, Россия, Волгоград, ул. Чуйкова, 13

тел.43-55-63,43-55-62

УТВЕРЖДЕНО

на Совете МОУ СШ № 81
протокол №1 от 30.08.2023 г.
Председатель Совета МОУ СШ № 81

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ

приказом № 169 от 30.08.2023 г.

директор МОУ СШ № 81

Е.А. Пономарева

202__г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой

в муниципальном общеобразовательном учреждении
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных
предметов № 81 Центрального района Волгограда»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение разработано на основе Федерального Закона Российской Федерации № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», ст.41 «Охрана здоровья обучающихся», методических указаний по «Организация рационального питания обучающихся в общеобразовательных школах», Договора между предприятием оказывающим услуги общественного питания и МОУ СШ № 81.

1.2. Столовая МОУ СШ № 81 является структурным подразделением, предназначенным для организации горячего питания обучающихся в течении учебного дня, в период работы групп продлённого дня.

1.3. Столовая школы взаимодействует с организацией по предоставлению питания обучающимся согласно заключенного договора или контракта.

1.4. Столовая школы осуществляет работу в соответствии с утвержденным графиком.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

В организации работы столовой участвуют две стороны: администрация МОУ СШ № 81 и утвержденная организация оказывающая услуги общественного питания (согласно договора или контракта).

2.1. Права и обязанности руководителя МОУ СШ № 81:

-предоставляет в распоряжение необходимых помещений, технологического оборудования для осуществления деятельности по предоставлению питания обучающимся;

-обеспечивает пищеблок посудой, своевременно пополняет ее взамен вышедший из строя;

-обеспечивает текущий и капитальный ремонт помещений, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности;

-производит замену устаревшего и вышедшего из строя оборудования и инвентаря столовой, производит списание;

-занимается развитием материально-технической базы столовой, закупкой нового технологического оборудования;

-обеспечивает организованное питание обучающихся: составляет и контролирует график питания детей, осуществляет дежурство учителей в обеденном зале столовой;

-обеспечивает влажную уборку в обеденном зале тех. персоналом;

-ведет контроль за качеством, ассортиментов продуктов, приготавливаемой пищи совместно с медицинским работником, ответственными за организацию питания;

-ведет учет и контроль по использованию выделенных денежных средств на питание.

2.2 Права и обязанности организации по предоставлению питания обучающимся:

-обеспечивает качественное сбалансированное питание различных категорий обучающихся в соответствии с санитарными нормами и правилами, иными требованиями к данному виду услуг, установленными действующим законодательством РФ;

-осуществляет организацию питания детей в соответствии с утвержденным меню;

-обеспечивает разнообразный ассортимент блюд с учетом сезонных изменений;

-подтверждает сертификатами (удостоверениями) качество используемых продуктов питания;

-использование технологического, холодильного и прочего оборудования, а также кухонного инвентаря возможно только на основании договора аренды;

-обеспечивает рациональное и эффективное использование предоставляемых школой помещений и технологического оборудования строго по назначению, производит своевременную профилактику и ремонт оборудования;

-обеспечивает надлежащее санитарное содержание арендуемых помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной

инспекции; работники столовой обязаны ежедневно производить влажную уборку арендуемых помещений и обработку инвентаря надлежащими растворами, соблюдать требования СанПиН;

-осуществляет меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускает случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи;

-организует выставки-продажи кулинарных и прочих изделий питания для обучающихся, родителей и работников образовательного учреждения; ведет учет и контроль за рациональным расходованием денежных средств, выделенных на льготное питание обучающихся;

-работники столовой обязаны соблюдать правила личной гигиены, своевременно проходить медицинский осмотр.

3. РУКОВОДСТВО И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

3.1.Директор МОУ СШ № 81 несёт ответственность за создание необходимых условий в столовой.

3.2.Режим работы столовой устанавливается директором в соответствии с режимом работы образовательного учреждения.

3.3.Заместитель директора обеспечивает контроль по организации горячего питания обучающихся.