



СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

М.К. Татуева /
«25» 08 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ СОШ с.п. Аушигер

Л.Д. Бадзова /
«25» 08 2020г.

Приказ № 48/2 от 25.08.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой
МКОУ СОШ с.п. Аушигер

1. Общие положения

1.1. Школьная столовая является участником учебно-воспитательного процесса муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа им. братьев Кубати и Кабарда Кардановых» с.п. Аушигер (далее Школа) в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников Школы. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи, в Школе имеются помещение для приема пищи, помещение для приготовления пищи, подсобные помещения для хранения продуктов.

1.2. Работники школьной столовой руководствуются в своей деятельности СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45, Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Уставом Школы, настоящим Положением.

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

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

2. Основные задачи

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Поддержание здоровья обучающихся.

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

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Воспитание культуры поведения в столовой.

2.4. Содействие в воспитании физически и нравственно здоровой личности.

2.5. Содействие сохранению и укреплению здоровья участников образовательного процесса.

3. Организация питания в школьной столовой

3.1. Требования к режиму питания обучающихся:

- для обучающихся 1-4 классов МКОУ СОШ с.п. Аушигер организовано одноразовое горячее питание (завтрак);

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

3.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по КБР.

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, штаты.

4.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством РФ и КБР и Уставом Школы.

4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.

4.3. Руководство осуществляет старший повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором Школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом Школы.

4.4. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется штатным расписанием, зависящим от количества питающихся.

4.6. Трудовые отношения работников школьной столовой и Школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству РФ и КБР о труде.

5. Права и обязанности работников школьной столовой

Работники школьной столовой обязаны:

а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников Школы;

б) информировать обучающихся и работников Школы о ежедневном рационе блюд;

в) обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;

г) обеспечивать сохранность оборудования, рациональное размещение и хранение продуктов;

д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;

е) отчитываться в установленном порядке перед директором Школы;

ж) повышать квалификацию.