Приложение №3

к приказу №170 от 02.09.2026г

ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Школьная столовая организует питание обучающихся МКОУ «СОШ №1» с. п. Малка (далее Школы), участвующих в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

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, Уставом школы, Положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ПРИНЦИПЫ.

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.
2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся и работников в пищевых веществах.
2.4. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.
2.6. Организация обслуживания горячим питанием.
2.7. Совершенствование организации обслуживания учащихся Школы.
2.8. Укрепление материально-технической базы школьного питания.

3. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Школы.
3.2. Руководство осуществляет повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции (согласно трудовому договору и должностной инструкции) 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.
3.3. Трудовые отношения работников школьной столовой и Школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.
3.4. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

4.1. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Обеспечивает питание всех обучающихся.
4.2. Организация питания и рацион обучающихся осуществляется по 10- дневному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.
4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
4.4. Должно быть организовано горячее питание для обучающихся в школе.
4.5. Повар осуществляет контроль за:
4.5.1. Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договора;
4.5.2. Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;
4.5.3. Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

5.ПОРЯДОК ПРИЕМА УЧАЩИХСЯ В СТОЛОВУЮ.

5.1.Отпуск учащимся питания в столовой необходимо организовать по классам (группам) в соответствии с графиком, который утверждается исходя из режима учебных занятий, директором школы.

5.2.Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядок во время приема пищи учащихся должен возлагаться на классных руководителей.

5.4. Питание в 1-4 классах- бесплатное. Денежные средства за питание в 5-11 классах перечисляются родителями на внебюджетный счет школы. Классные руководители контролируют своевременность внесения оплаты за питание.

6.КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

6.1. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться медработником и администрацией школы, а также специалистами управления образования.

6.2.Качество готовой пищи в школьной столовой ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входит медработник и могут входить представители администрации, учителя, повара. Без бракеража не должна поступать в реализацию продукция, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

6.3. Медработник школы должен осуществлять постоянный контроль за качеством пищи, а также поступающего сырья и продуктов, следить за соблюдением санитарных правил в столовой, участвовать в проведении витаминизации блюд, проводить обследования учащихся в диетическом питании.

6.4. Повседневный контроль за работой школьной столовой должны осуществлять также члены бракеражной комиссии.

6.5. Периодический контроль должен проводиться специалистами управления образования, а также работниками санитарно- эпидемиологической службы, осуществляющими выборочно санитарно- гигиенические обследования школьных столовых.

6.6.Работники санитарно-эпидемиологической службы проверку школьных столовых должны осуществлять по предъявлению служебного удостоверения. Проверки производственных и складских помещений должны производиться в санитарной одежде в сопровождении представителей школьной столовой.

6.7. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно- гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на руководителя учреждения.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

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

7.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на повара и бухгалтера.

7.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог.

7.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил при производстве блюд и кулинарных изделий несет повар.

7.5. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических правил при помывке посуды возлагается на кухрабочего.

7.6. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на классных руководителей.

7.7. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.