

Принято на совете школы  
Протокол № 34 от 25.04.2017 года  
Председатель Саф Сарбаева О.М.



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор школы Гусев Д.Е.  
Приказ № 170-О от 27.04.2017 года

## Положение о школьной столовой

Муниципального бюджетного общеобразовательного  
учреждения

«Большемурашкинская средняя школа»

Р.п.Большое Мурашкино  
2017 год

## **1. Общие положения**

### **1.1. Функции школьной столовой школы .**

Школьная столовая оказывает услуги по питанию учащимся образовательного учреждения.

### **1.2. Организация и функционирование школьной столовой.**

Организация, функционирование и обеспечение персоналом школьной столовой определяются решением администрации школы и её учредителем. При организации и функционировании школьной столовой должны соблюдаться действующие санитарные нормы и правила.

## **2. Основные принципы организации питания**

2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 декабря 2010 г. № 189 (СанПиН 2.4.2.2821-10) «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами» .

2.2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.

2.3. Оптимальный режим питания, т.е физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.4. Организация обслуживания горячим питанием по 10- дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

2.5. Контроль за осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров, согласно договора.

2.6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.

2.7. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

2.8. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.9. Совершенствование организации обслуживания учащихся в образовательном учреждении.

2.10. Укрепление материально-технической базы пищеблока.

2.11. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

2.12. 100% охват учащихся образовательного учреждения горячим питанием.

2.13. Методическое обеспечение, реализация нормативных актов и поручений органов государственной власти РФ и администрации муниципального образования, и других заинтересованных министерств и ведомств.

## **3. Функции администрации**

3.1. Контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.

3.2. Организация своевременного предоставления учетно-отчетной документации по питанию.

3.3. Участие в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.

3.4. Разработка инструкций, программ, положений и методических пособий, касающиеся деятельности в области питания.

3.5. Изучение и распространение передового опыта по организации питания.

## **4. Пользователи услуги**

4.1. Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц:

- учащиеся образовательного учреждения с 1 по 11 классы;
- педагогические работники;
- прочие работники школы;

4.2. Обязанности пользователей услуг школьной столовой.

Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, беречь имущество учреждения, а также соблюдать санитарно-гигиенические меры.

## **5. Контроль за организацией питания администрацией, медицинского персонала и ответственных за питание**

5.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

5.2. Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с Роспотребнадзором меню.

5.3. Охватом горячим питанием учащихся.

5.4. Учет всех категорий питающихся в образовательном учреждении.

5.5. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.

5.6. Условиями хранения продуктов.

5.7. Санитарным режимом, качественным мытьем инвентаря и посуды.

5.8. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.

5.9. Повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума.

5.10. Соблюдением образовательного учреждения требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

5.11. За укреплением материально-технической базы школьной столовой, улучшением организации обслуживания учащихся образовательного учреждения.

5.12. За выполнением производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.

5.13. Контроль за ценообразованием в системе школьного питания.

## **6. Организация питания в школьной столовой.**

6.1. Обеспечение питанием в школьной столовой осуществляется за счет родительских средств (законных представителей) учащихся.

## **7. Ответственность**

7.1. Ответственность за деятельностью по организации питания в образовательном учреждении осуществляет директор .

