

ПРИНЯТО
Решением Педагогического совета
протокол №8 от 29.12.2016

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБОУ школы № 507
Московского района Санкт-Петербурга
Е.Н.Майорова
приказ № 0122-0 от 09.01.2017



ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой

1. Общие положения

1.1 Положение о школьной столовой (далее – Положение) разработано с целью регулирования деятельности школьной столовой, как структурного подразделения муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 507 Московского района г. Санкт-Петербурга, участвующего в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников школы.

1.2 Столовая школы оказывает услуги учащимся, воспитанникам школы.

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 общеобразовательного учреждения, настоящим Положением, утвержденным директором школы.

1.4. Организация, функционирование и обеспечение персоналом школьной столовой определяются решением администрации школы и ее 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.

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 14 дневному меню, согласованному с Госсанэпиднадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

2.5 Контроль над 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 Своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат на питание учащимся.

2.9 Повышение доступности и качества школьного питания.

2.10 Совершенствование организации обслуживания учащихся образовательного учреждения.

2.11 Укрепление материально-технической базы школьного питания, организации обслуживания учащихся образовательного учреждения.

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

2.13 100% охват учащихся образовательного учреждения горячим питанием.

3. Функции системы

- 3.1 Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.
- 3.2 Составление калькуляций на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.
- 3.3 Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.
- 3.4 Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
- 3.5 Организовывать расстановку работников столовых с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.
- 3.6 Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.
- 3.7 Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия касающиеся деятельности в области питания.
- 3.8 Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.
- 3.9 Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

4. Пользователи услуг, предоставляемых школьной столовой

- 4.1 Пользователи услуг, предоставленные школьной столовой.
Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц: учащиеся школы с 1 по 11 классы, сотрудники школы.
- 4.2 Обязанности пользователей услуг школьной столовой.
Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи ее услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, сохранность имущества учреждения, а также 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 госэпиднадзором меню.
- 5.3 Охватом горячим питанием обучающихся.
- 5.4 Учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении.
- 5.5 За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.
- 5.7 Санитарным режимом мытья 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 образовательным учреждением требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам организации питания.
- 5.11 За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся образовательного учреждения.
- 5.12 контроль за ценообразованием в системе школьного питания.

6. Услуги школьной столовой.

- 6.1 Столовая школы предоставляет следующие услуги лицам, предусмотренных в п.2.1
Приготовление и предоставление ежедневно: одного обеда каждому учащемуся школы, завтрака и полдника.

6.2 Право на услуги школьной столовой имеют все учащиеся и воспитанники школы.

6.3 Распределение завтраков, обедов, полдников, распределяется, как правило, в помещении столовой.

7. Финансирование школьной столовой

7.1 Финансирование школьной столовой осуществляется из бюджетных средств и средств родителей.

8. Права родителей.

8.1 Посещать и осматривать помещение по приготовлению и приему пищи в учреждениях.

8.2 Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.

8.3 Требовать от руководителя образовательного учреждения отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.

8.4 Предоставлять на рассмотрение руководителю поощрения ответственных лиц за организацию питания.

9. Ответственность

9.1 Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в образовательном учреждении осуществляет директор и ответственный за организацию питания.