

Рассмотрено
на педагогическом
совете
протокол №1
от 21.01.2021 г.

Согласовано
на Управляющем
совете
протокол №1 от
22.01.2021 г.

Согласовано на
Совете родителей
Учреждения
Протокол №1 от
22.01.2021 г.

Утверждаю.
Директор МКОУ
«Поспелихинская СОШ
№3»
Н.В. Селиванова
Приказ № 18/от
25.01.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о столовых муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Поспелихинская СОШ №3».

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарноэпидемиологические правила и норма СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», особенности организации общественного питания детей в общеобразовательных учреждениях и Уставом МКОУ «Поспелихинская СОШ №3»

1.2. Столовые МКОУ «Поспелихинская СОШ №3» предназначены для организации питания обучающихся.

1.3. Столовые, складские помещения, производственные и административно-бытовые помещения размещаются на 1 этаже.

1.4. Работники столовых в филиалах МКОУ «Поспелихинская СОШ №3» входят в штатное расписание работников учреждения, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором учреждения.

1.5. Столовая в МКОУ «Поспелихинская СОШ №3» по адресу: с.Поспелиха, ул.Гончарова 53 осуществляет свою работу на основании договорных отношений между учреждением и предприятием питания ООО «Общепит», которое обязуется оказать услуги по организации горячего питания обучающихся на площадях и оборудовании Заказчика. Обязательства сторон прописаны в договорах на оказание услуг по организации питания учащихся и воспитанников ГКП.

1.6. Столовые МКОУ «Поспелихинская СОШ №3» осуществляют работу в соответствии с графиком работы Учреждения.

1.7. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием. Уставом учреждения и настоящим Положением.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами столовых МКОУ «Поспелихинская СОШ №3» являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Директор учреждения и заведующие филиалов:

- осуществляют контроль и несут персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначают ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивают рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета родителей учреждения.

3.2. Заместитель директора по ВР и в филиалах ответственный за организацию воспитательной работы:

- контролирует работу согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», особенности организации общественного питания детей в общеобразовательных учреждениях;
- разрабатывает локальные акты учреждения по организации питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

3.3. Заместитель директора по АХР и в филиалах завхоз:

- координирует и контролирует работу столовой, организаций - поставщиков продуктов питания (кроме юр. лица, т.к. договорные отношения с ООО «Общепит»)
- следит за исправностью оборудования в столовой.

3.4. Ответственный за организацию питания:

- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученного обучающимися питания;
- утверждают список обучающихся не переносящих молоко, продукты питания и имеющие аллергические реакции на лекарственные средства.
- вносит предложения по улучшению организации питания.

3.5. Повара:

- контролируют работу согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», особенности организации общественного питания детей в общеобразовательных учреждениях;
- составляют двухнедельное меню, технологические карты;
- обеспечивают своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- обеспечивают возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивают сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивают режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой учреждения;
- совместно с ответственным за организацию питания обучающихся разрабатывают планово-отчётную и иную документацию установленного образца.

3.6. Учителя и воспитатели:

- ежедневно собирают сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

3.7. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю или воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в учреждении, а также предупреждать классного руководителя или воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся.

3.8. Обучающиеся:

- имеют право получать питание согласно утверждённому меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

При организации работы на базе учреждения оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором учреждения.

Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по школе учителей или воспитателей. Дежурные учителя или воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

4. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1. Работники школьной столовой несут ответственность за:

- качество приготовления пищи;
- соблюдение санитарных норм и правил;
- выполнение правил внутреннего трудового распорядка;
- соблюдение необходимых условий охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности;
- сохранность, размещение и хранение оборудования;
- соблюдение режима работы в соответствии с утверждённым графиком.
- своевременность прохождения медицинского осмотра и санитарно-гигиенической подготовки.

4.2. Работники столовой МКОУ «Поспелихинская СОШ №3» имеют право:

- запрашивать от администрации учреждения моющие средства, спецодежду, инвентарь и их своевременное списание;
- выносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению условий труда;
- знакомиться с документами, определяющими права и обязанности работника по занимаемой должности;
- повышать квалификацию.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Для организации процесса питания обучающимся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные);

- положение о школьной столовой;
- положение об организации питания обучающихся;

- положение о бракеражной комиссии;
- порядок предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;
- приказы;
- график питания обучающихся;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информационный стенд, посвященный вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.