

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 12»

СОГЛАСОВАНО

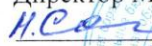
Председатель Совета школы

 Н.В.Лаврухина

Протокол № 9 от 10.05.2016

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СОШ № 12»

 Н.П.Сальникова

приказ № 52 от 19.05.2016

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о школьной столовой в МБОУ «СОШ № 12» (далее общеобразовательное учреждение) разработано на основании:

- Закона РФ от 10.07.1992г. № 3266-1 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ
- «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18
- «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»,
- Методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г.
- «О формировании культуры здорового питания учащихся, воспитанников»,
- Закона Кемеровской области от 14.11.2005г. № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»,
- Решения Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013г. № 12/200, ведомственной целевой Программы «Питание детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также находящихся в приемных семьях»,
- Типового положения об общеобразовательном учреждении, утвержденного постановлением Правительства РФ от 19.03.2001г. № 196 в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях».

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами школьной столовой являются:

- 2.1. Обеспечение учащихся горячим сбалансированным питанием.
- 2.2. Формирование здорового образа жизни.
- 2.3. Воспитание культурного самосознания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

- 3.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором образовательного учреждения и согласовывается с директором МБУ «Комбинат питания».
- 3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.
- 3.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в _____ полном _____ объеме 5 дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно, в режиме работы образовательного учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом

или выездом обучающихся из школы, школьная столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором образовательного учреждения и администрацией МБУ «Комбинат питания». Классные руководители обязаны уведомить заведующего производством о планируемых мероприятиях не позднее, чем за 2-3 суток. Работа школьной столовой в субботу возможна при заключении дополнительного соглашения между администрацией образовательного учреждения с работниками школьного пищеблока, при согласовании с администрацией МБУ «Комбинат питания».

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором образовательного учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск питания (завтраки и обеды) учащимся осуществляется в столовой по классам и через линию раздачи. В график питания учащихся вносится четко указанное время питания через линию раздачи и буфет (при его наличии), а также время для питания педагогических работников.

Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников. К накрытию столов могут привлекаться обучающиеся в возрасте 14 лет и старше. (с согласия родителей и согласно Сан Пин 2.4.5.2409-08, п.7.3)

3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью, организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора образовательного учреждения. В состав бракеражной комиссии входит ответственный за организацию питания, медицинская сестра (по согласованию), заведующий производством и другие лица по усмотрению директора образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Кроме того, контроль за качеством, сбалансированностью, организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, соблюдением рецептур, проверку качества пищи, и технологических режимов осуществляет и технолог МБУ «Комбината питания», который по результатам проверки составляет акт.

3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания учащихся в классе, организуют расчет родителей (законных представителей) за питание обучающихся не реже двух раз в неделю (рекомендуем ввести в практику ежедневный расчет за питание). Ежедневно, **своевременно**, (I смена - не позднее 08.15, II смена - не позднее 13.15.) предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей, в том числе детей льготных категорий.

Рекомендуемые варианты форм заявок:

1.

Дата.....
Платные обеды _____
Буфет _____
Многодетные (50руб.) _____
Малообеспеченные (25 руб.) _____
Опекаемые _____
Подпись кл.руковод. _____

3.7. Учителя-предметники (классные руководители) сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3. 8. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка, осуществляет

мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;

- своевременно предоставляет необходимую отчетность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе льготных категорий обучающихся, сверяя с классным журналом, готовит пакет необходимых документов для предоставления питания льготным категориям обучающихся;
- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания учащихся.
- Организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания, ведет внутренний мониторинг охвата детей горячим питанием.
- Ответственный за питание имеет право на получение выплат стимулирующего характера.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Работники школьной столовой обязаны:

- а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для учащихся ;
- б) информировать учащихся учреждения о ежедневном рационе блюд;
- в) обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;
- е) отчитываться в установленном порядке перед руководителем школы;
- ж) повышать квалификацию.