

**Положение**  
**о школьной столовой**  
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Средняя школа № 1 им. М. Горького с углублённым изучением**  
**английского языка»**

**1. Общие положения**

1.1 Школьная столовая является структурным подразделением муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 1 им. М. Горького с углублённым изучением английского языка» (далее – образовательная организация), действующим в целях обеспечения права учащихся и сотрудников образовательной организации на питание.

1.2 Школьная столовая организует свою деятельность на основании следующих нормативных актов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (п.2 ст. 27);
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 N 761-н (в ред. от 31.05.2011) "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников образования" (Зарегистрирован в Минюсте РФ 06.10.2010 N 18638);
- Устав образовательной организации;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. №189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (с изменениями и дополнениями);
- Сборник технологических нормативов, 2008 г.;
- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (утверждены приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 №514-ст);
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001. N 18 "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01" Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 № 3 "О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05" «Организация детского питания. Санитарно-эпидемические правила и нормативы. Продовольственное сырье и пищевые продукты» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 2.01.2000. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями);

1.3. Образовательная организация несет ответственность за доступность и качество обслуживания участников образовательного процесса в школьной столовой.

## **2. Основные цель и задачи деятельности**

2.1. Цель деятельности столовой - обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием учащихся и работников образовательной организации в течение учебного года и летний период.

2.2. Основными задачами деятельности школьной столовой являются:

- обеспечение своевременным и качественным питанием учащихся и сотрудников образовательной организации;

- формирование здорового образа жизни.

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

3.1. Для учащихся и сотрудников в школьной столовой организуется горячее питание.

3.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.3. О случаях появления в образовательной организации пищевых отравлений и острых кишечных инфекций следует незамедлительно проинформировать директора образовательной организации или лицо его замещающее, департамент образования администрации города Арзамаса и территориальный отдел Роспотребнадзора.

3.4. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой:

- к работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума;

- ежедневно перед началом смены медицинский работник проводит у всех сотрудников столовой осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;

- при признаках и симптомах инфекционных заболеваний работник от работы отстраняется медицинским работником или заведующим производством;

- контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующего производством. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований и информацию о сдаче санитарного минимума.

3.5. Контроль качества питания каждой партии приготовленной пищи, по органолептическим показателям, до ее приема детьми и сотрудниками, ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

## **4. Управление. Штаты**

4.1. Общее руководство деятельностью структурного подразделения осуществляет заведующий производством.

4.2. Заведующий производством разрабатывает и представляет директору образовательной организации:

- планово-отчетную документацию;
- технологическую документацию;
- предложения по комплектованию штата структурного подразделения.

4.3. Трудовые отношения работников школьной столовой и образовательной организации регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

## **5. Права и обязанности работников школьной столовой**

5.1. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии с технологией приготовления;
- обеспечивать хранение и размещение продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- обеспечивать график работы столовой в соответствии с режимом работы образовательной организации;
- отчитываться в установленном порядке перед бухгалтерией образовательной организации;
- повышать квалификацию.

5.2. Права работников столовой определены трудовым законодательством РФ и коллективным договором образовательной организации.

## **6. Ответственность**

6.1 Заведующий производством является материально – ответственным лицом и несет персональную ответственность за результаты работы структурного подразделения в том числе:

- за организацию горячего питания;
- за состояние помещений столовой;
- за своевременное оформление документации по организации питания;
- за укомплектованность штата структурного подразделения квалифицированными кадрами;
- за финансово–хозяйственную деятельность столовой;
- за качество блюд и изделий, за сроки реализуемой продукции, за условия хранения продукции;
- за соблюдение санитарно – гигиенических норм и правил при организации работы столовой;
- за исправность технологического оборудования столовой;
- за соблюдение охраны труда и техники безопасности работниками столовой;
- за ведение документации структурного подразделения в соответствии с действующим законодательством.

6.2. Работники столовой несут ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования.

Принят с учетом мнения совета Учреждения  
Протокол заседания совета Учреждения  
от 12 февраля 2016 № 2