

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Виленская средняя общеобразовательная школа»
муниципального образования-Михайловский муниципальный район
Рязанской области

391723 , Рязанская область , Михайловский район , село Виленка, ул. Мирная, д.36 тел. 2-82-12

«СОГЛАСОВАНО»
Председатель первичной
профсоюзной организации
Соколов Н.П. Соколова
Протокол № 12
«09 » ноябрь 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МОУ «Виленская СОШ»
Л.А. Карапузкина
«09 » ноябрь 2015 г.
Приказ № 41 « 09 » ноября 2015 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
МОУ «Виленская СОШ»**

1. Общие положения.

1.1.Школьная столовая является структурным подразделением муниципального общеобразовательного учреждения «Виленская средняя общеобразовательная школа» МО – Михайловский муниципальный район Рязанской области, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся школы. Для питания обучающихся, а также хранение и приготовление пищи в школе выделяются специально приготовленные помещения.

1.2.Деятельность школьной столовой отражается в Уставе учреждения. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.

1.3.Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, приказами УОМП Михайловского района, Уставом школы, положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора школы.

1.4.Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.5.Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Основные задачи.

2.1.Формирование общей культуры личности обучающихся.

2.2.Формирование здорового образа жизни.

2.3.Воспитание культурного самосознания.

3. Организация питания в школьной столовой.

3.1.Для обучающихся должно быть организовано двухразовое питание.

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

3.3.О случаях выявления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций формируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Рязанской области.

3.4.К работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

Ежедневно перед началом смены ответственный за питание проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

4. Управление, штаты.

4.1.Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом учреждения.

4.2. Общее руководства деятельностью школьной столовой осуществляют директор учреждения.
4.3. Руководство осуществляет повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и заведующим учреждения, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

4.4. Ответственный за организацию питания разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

- а) положение о школьной столовой, правила питания обучающихся и работников учреждения;
- б) планово-отчетную документацию;
- в) технологическую документацию.

4.5. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом учреждения.

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

5. Обязанности работников школьной столовой.

Работники школьной столовой обязаны:

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

Принято решением педагогического совета МОУ «Виленская СОШ», протокол № 2 от «06» ноября 2015 г.