

Рассмотрено на заседании  
Попечительского совета  
МОУ «СОШ №1 с углубленным  
Изучением отдельных предметов»  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от 27 августа 2009 г.

  
В.Н.Чмыхун

МОУ «СОШ №1 с углубленным изучением  
отдельных предметов»

«Утверждаю»  
Директор МОУ  
отдельных предметов»  
Приказ № 206 от 31.08.2009г  
В.А.Кузнецова



## ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1 с углубленным изучением отдельных предметов»г. Надыма.

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее положение регламентирует основы деятельности столовой муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее Учреждение), определяет ее задачи, функции, порядок организации питания, а также права и ответственность.

1.2 Положение разработано в соответствии с законом РФ «Об образовании»; законом РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и направлено для создания необходимых условий для питания учащихся.

1.3 Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.4 Столовая осуществляет свою работу на основании договорных отношений между школой и И.П. БАЙЛЕМ Н.С.

1.5. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями МОУ СОШ №1, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

### 2. ЗАДАЧИ И ФУНКЦИИ СТОЛОВОЙ.

2.1. Основной задачей столовой является организация питания обучающихся, педагогов и сотрудников Учреждения

Для решения этой задачи столовая наделяется следующими функциями:

- ▲ обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- ▲ обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- ▲ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- ▲ предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- ▲ производство готовых блюд с соблюдением санитарно-гигиенических норм и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- ▲ реализация собственной кулинарной продукции и покупных товаров через столовую и буфет;
- ▲ реализация мер, направленных на увеличение количества питающихся обучающихся в столовой и буфете: поиск путей удешевления питания, расширения ассортимента

выпускаемой продукции, повышения ее качества, установление оптимального режима работы и т.п.;

- обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.

А ведение учета и своевременное представление отчетности о производственной деятельности столовой;

- контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состоянием трудовой дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

А социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- привлечение внебюджетных источников финансирования питания учащихся (родительской платы).

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

3.1. Организация деятельности столовой осуществляется в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

3.2 Учреждение, в составе которого функционирует столовая, обеспечивает для нее необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные средства, так и средства, полученные от предпринимательской деятельности.

3.3. Деятельность столовой для организации питания обучающихся разрешается на основании:

- Выданного санитарного паспорта кухни;
- Наличия примерного меню на 12 дней;
- Списка запрещенных продуктов;
- Сортировочных журналов продуктов питания;
- Медицинских карточек работников с результатами экзамена по гигиенической программе;
- Плана профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний;
- Договоров с поставщиками продуктов питания.

3.4. Распорядок работы столовой составляется с учетом интересов обучающихся Учреждения и утверждается директором.

3.5. Руководство и управление всей хозяйственной деятельностью столовой осуществляет заведующий столовой, с которым заключается договор, и действует в пределах своих компетенций и полномочий.

3.6. Питание обучающихся организуется в учебные дни. Режим питания утверждается директором Учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.

3.7. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляется в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПин 2.4.5.24-09-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Питание осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, согласованного директором Учреждения и руководителем территориального органа Роспотребнадзора. Примерное меню должно содержать информацию о количестве блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуру используемых блюд и кулинарных

изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем (социальным педагогом). При составлении заявки классный руководитель (социальный педагог) учитывает численность обучающихся, которые уведомили о предстоящем пропуске занятий.

3.8. В Учреждении создается приказом директора бракеражная комиссия, в состав которой входят: работник школы, повар, медицинский работник. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневно органолептическую оценку блюд по следующим показателям: цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. При органолептической оценке блюд члены бракеражной комиссии предварительно знакомятся с меню, надевают халат и моют руки. Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале.

#### **4. ПРАВА**

4.1. Столовая имеет право:

- получать поступающие в организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от ее структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой;
- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

#### **5. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ. КОНТРОЛЬ.**

5.1 Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, педагогическим советом школы, медицинскими работниками.

5.2 Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:

Внутришкольного контроля администрации школы;

Специалистов по надзору за соблюдением условий и обучения несовершеннолетних в организованных коллективах.

#### **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

5.1. Работники столовой несут ответственность за надлежащее исполнение своих обязанностей в пределах, определенных действующим трудовым законодательством Российской Федерации, Уставом учреждения, правилами внутреннего распорядка МОУ СОШ №1, настоящим Положением, а также должностными инструкциями.