



УТВЕРЖДАЮ
директор

Л.Л.Лыкова

Пр. от 6 мая 2015 г. № 151

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
"Гимназия № 8 города Евпатории Республики Крым"

1. Общие положения

1.1. Положение о школьной столовой (далее – Положение) разработано с целью регулирования деятельности школьной столовой, участвующей в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. Столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Гимназия № 8 города Евпатории Республики Крым" оказывают услуги обучающимся и работникам.

1.3. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, решениями управления образования, уставом МБОУ «Гимназия № 8», настоящим Положением, утвержденным директором и согласованным с председателем профкома.

1.4. Организация, функционирование и обеспечение персоналом столовой обеспечивается арендатором помещения пищеблока. При организации и функционировании столовой должны соблюдаться действующие санитарные нормы и правила.

2. Основные принципы организации питания

2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.

2.3. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.4. Организация обслуживания горячим питанием по 2-недельному меню, согласованному с Роспотребнадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

2.5. Контроль над осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров, согласно договора.

2.6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.

2.7. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

2.8. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.9. Совершенствование организации обслуживания учащихся и работников МБОУ «Гимназия № 8».

2.11. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

2.12. 100% охват обучающихся образовательного учреждения горячим питанием.

3. Функции системы

- 3.1. Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширению ассортимента блюд.
- 3.2. Контролировать правильность применения установленного порядка ценообразования.
- 3.3. Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.
- 3.4. Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
- 3.5. Организовывать расстановку работников столовых с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.
- 3.6. Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.
- 3.7. Разрабатывать инструкции, касающиеся деятельности в области питания.
- 3.8. Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.

4. Пользователи услуг, предоставляемых школьной столовой

- 4.1. Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц: обучающиеся школы с 1 по 11 классы, сотрудники школы;
- 4.2. Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, сохранность имущества, а также гигиенические требования.

5. Контроль за организацией питания администрацией, медицинского персонала и ответственных за питание

- 5.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
- 5.2. Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с Роспотребнадзором меню.
- 5.3. Охватом горячим питанием обучающихся.
- 5.4. Учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении.
- 5.5. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.
- 5.6. Условием транспортировки и хранения продуктов.
- 5.7. Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.
- 5.8. За соблюдением правил личной гигиены персоналом столовой.
- 5.9. Повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения медицинского осмотра.
- 5.10. Соблюдением требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам организации питания.
- 5.11. За укреплением материально - технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания обучающихся.
- 5.12. За выполнением производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.

6. Финансирование школьной столовой.

- 6.1. Финансирование организации питания осуществляется из бюджетных средств и средств родителей.

7. Ответственность

- 7.1. Ответственность за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет директор, арендатор и ответственный за организацию питания заместитель директора.

3. Функции системы

- 3.1. Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширению ассортимента блюд.
- 3.2. Контролировать правильность применения установленного порядка ценообразования.
- 3.3. Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.
- 3.4. Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
- 3.5. Организовывать расстановку работников столовых с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.
- 3.6. Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.
- 3.7. Разрабатывать инструкции, касающиеся деятельности в области питания.
- 3.8. Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.

4. Пользователи услуг, предоставляемых школьной столовой

- 4.1. Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц: обучающиеся школы с 1 по 11 классы, сотрудники школы;
- 4.2. Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, сохранность имущества, а также гигиенические требования.

5. Контроль за организацией питания администрацией, медицинского персонала и ответственных за питание

- 5.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
- 5.2. Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с Роспотребнадзором меню.
- 5.3. Охватом горячим питанием обучающихся.
- 5.4. Учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении.
- 5.5. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.
- 5.6. Условием транспортировки и хранения продуктов.
- 5.7. Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.
- 5.8. За соблюдением правил личной гигиены персоналом столовой.
- 5.9. Повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения медицинского осмотра.
- 5.10. Соблюдением требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам организации питания.
- 5.11. За укреплением материально - технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания обучающихся.
- 5.12. За выполнением производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.

6. Финансирование школьной столовой.

- 6.1. Финансирование организации питания осуществляется из бюджетных средств и средств родителей.

7. Ответственность

- 7.1. Ответственность за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет директор, арендатор и ответственный за организацию питания заместитель директора.