

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА ПЕНЗЫ

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 66 г.Пензы
(МБОУ СОШ №66 г.Пензы)**

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания первичной
профсоюзной организации МБОУ СОШ
№ 66 г. Пензы
№ _____ от « _____ » _____ 2015 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора МБОУ СОШ № 66 г.Пензы
Директор школы: _____ Долгушева И.Э.
№ _____ от « _____ » _____ 2015 г.

**Положение о столовой Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной
школы № 66 г. Пензы (МБОУ СОШ № 66 г. Пензы)**

1. Общие положения.

1.1. Столовая МБОУ СОШ № 66 г.Пензы (далее столовая) является структурным подразделением Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 66 г.Пензы (МБОУ СОШ № 66 г.Пензы), участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания во время учебного года. Для питания обучающихся в школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Финансирование питания осуществляется из средств бюджета города Пензы (по программе), средств родителей (законных представителей).

1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание работников школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.

1.4. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами предъявляемыми к организации общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения, организации сбалансированного питания обучающихся школы, (требованиями СанПиН).

2. Предмет и цель деятельности.

2.1. Цель деятельности столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся школы

2.2. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания, т.е физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня;

Для достижения целей столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление первых и (или) вторых блюд;
- производство выпечки, изделий из теста;
- реализация продукции собственного производства.

3. Основные задачи

Основными задачами школьной столовой являются:

3.1. Формирование здорового образа жизни и культуры питания.

3.2. Воспитание культурного самосознания.

3.3. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

3.4. Повышение доступности и качества школьного питания.

3.5. Организация обслуживания горячим питанием.

3.6. Совершенствование организации обслуживания учащихся школы.

3.7. Укрепление материально-технической базы школьного питания.

3.8. 100% охват учащихся школы горячим питанием.

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

4. Организация школьного питания.

4.1. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором школы.

4.2. В компетенцию директора школы по организации деятельности школьной столовой входит:

- ежедневное утверждение меню;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;

- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;
- организация общественного контроля за питанием школьников (работа общественной комиссии родительского комитета и т.п.)

4.3. В школе приказом директора назначается ответственный, в обязанности которого входит:

- осуществлять контроль за посещением столовой обучающимися, в том числе получающим питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- информировать территориальный отдел Роспотребнадзора о случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.4. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

4.5. Организатор школьного питания ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание по классам.

4.6. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским работником школы, в его отсутствие - ответственным по питанию, до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

4.7. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно медицинским работником школы, в его отсутствие - ответственным по питанию и отмечается в бракеражном журнале.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Меры социальной поддержки предоставляются обучающимся в соответствии с федеральным законодательством и законодательством Пензенской области.

6. Структура, штаты и основные характеристики школьной столовой.

6.1. Общее руководство деятельностью столовой осуществляет директор Школы.

Столовая по адресу: 440033, г. Пенза, ул. Медицинская, 1а размещена в здании МБОУ СОШ № 66 г.Пензы на 1 этаже и состоит из: кухни, подсобных помещений и обеденного зала на 180 посадочных мест;

6.3. Помещения столовой специально приспособленные. В состав производственных помещений входят: горячий цех; мясной цех; овощной цех. В состав вспомогательных помещений входят: моечные кухонной и столовой посуды; раздевалка для персонала.

6.4. Столовые оснащены необходимым технологическим оборудованием.

6.5. Организация питания осуществляется специально закрепленными штатами.

Трудовые отношения работников школьной столовой и МБОУ СОШ № 66 г.Пензы регулируются трудовым договором.

6.6. Работники школьной столовой:

- обеспечивают своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- информируют обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивают ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивают сохранность, размещение и хранение оборудования столовой;
- повышают квалификацию.
- проходят медицинские профилактические осмотры и обучение санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

6.7. Штатная численность работников утверждается директором школы в пределах фонда оплаты труда и нормативов штатной численности работников образовательных учреждений по группам персонала в расчете на соответствующее количество классов.

6.8. Столовая МБОУ СОШ № 66 г. Пензы работает по шестидневной рабочей неделе, выходной день – воскресенье. Время работы столовой- с 8.00 до 17.00 час; время работы школьного буфета- с 10.00 до 17.00 час.