

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. Девлатби-Хутор»
(МБОУ «ООШ с. Девлатби-Хутор»)

366242, ЧР, Ножай-Юртовский район, с. Девлатби - Хутор, ул.А. А.Кадырова 31, devlat095@mail.ru

МБОУ "ООШ с. Девлатби -Хутор"

МУ «Нажин-Йуьртан муниципальни кӀоштан дешаран урхалла»

Муниципальни бюджетни йукъардешаран учреждени
«ДЕВЛАТБИ- ОТАР ЙУЬРТАН КОЪРТА ЙУКЪАРДЕШАРАН ИШКОЛ»

Рассмотрено
на Педагогическом Совете

протокол от 28.08.2025 г.
№1

Утверждено
Приказом МБОУ
«ООШ с.Девлатби-Хутор»

01.09. 2025 г. № 51-п
Директор Махматханова Д.А.

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденного Министерством образования и науки РФ от 30.08.2013 года №1015.

1.1.Столовая является структурным подразделением школы.

1.2. При организации питания столовая руководствуется санитарно – эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения

особо скоропортящихся продуктов, к организации сбалансированного питания учащихся школы.

2. Цель и задачи

2.1.Цель: обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием воспитанников и работников школы в течение учебного года.

2.2.Задачи:

2.2.1. Рациональное использование финансовых средств, выделяемых на питание школьников.

2.2.2. Обеспечение требований к качеству блюд и кулинарных изделий.

2.2.3. Соблюдение рационального питания.

2.2.4. Обеспечение безопасного питьевого режима в школе.

2.2.5. Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков и обедов;
- реализация готовой продукции.

3. Содержание

3.1. Организация питания

3.1.1. Для учащихся 1-4 классов организовано одноразовое горячее питание.

3.1.2. Ежедневное меню составляется заведующей столовой на основании примерного 12-дневного меню, согласованного с территориальным отделом управления «Роспотребнадзор» и утверждается директором.

3.1.3. Приказом директора в школы создается бракеражная комиссия сроком на один год, в обязанности которой входит контроль качества пищи до приема ее детьми, отметка в журнале бракеража готовой продукции. В состав комиссии могут входить представители:

- администрации
- родительского комитета
- учитель начальных классов

3.1.4. Обеспечение своевременного получения горячего питания учащимися школы, накрытия столов, соблюдения гигиенического состояния зала столовой, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных директором.

3.1.5. Время получения учащимися школы горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утвержденных приказом директора.

3.1.6. Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители (учителя – предметники) сопровождают учащихся и контролируют прием пищи.

3.1.7. Ежедневный учет учащихся, получающих питание, ведут классные руководители, работник, назначенный приказом директора.

3.1.8. О случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется директор и территориальный отдел управления «Роспотребнадзора».

3.2. Управление столовой

3.2.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом школы.

3.2.2. Общее руководство деятельностью столовой осуществляет директор.

3.2.3. Непосредственное руководство технологическим процессом столовой осуществляет заведующая производством столовой, которая несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

3.2.4. Заведующая производством ведет планово – отчетную документацию в соответствии с требованиями.

3.2.5. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются должностными инструкциями, трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

4. Права и ответственность.

4.1. Работники школьной столовой несут ответственность за:

4.1.1. Качество приготовления пищи

4.1.2. Соблюдение санитарных норм и правил.

4.1.3. Выполнение правил внутреннего трудового распорядка

4.1.4. Соблюдение необходимых условий охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.

4.1.5. Сохранность, размещение и хранение оборудования.

4.1.6. Соблюдение режима работы в соответствии с утвержденным графиком.

4.1.7. Своевременность прохождения медицинского осмотра и санитарно – гигиенической подготовки.

4.2. Работники столовой имеют право:

4.2.1. Запрашивать от администрации школы моющие средства, спецодежду, инвентарь и их своевременное списание.

4.2.2. Вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению условий труда.

4.2.3. Знакомиться с документами, определяющими права и обязанности работника по занимаемой должности.

4.2.4. Повышать квалификацию.

5. Срок действия

5.1. Положение действует до принятия иных нормативных документов, которые являются основанием для внесения дополнений и изменений в данное Положение.