

«Утверждаю»
Директор МБОУ ООШ №18
им.Д.А.Шеметова пос.Заводской
МО Ейский район
_____ И.Л.Лущик
«30» августа 2022 г.

**Положение
о школьной столовой
в муниципальном бюджетном образовательном учреждении основной
общеобразовательной школе № 18
имени Дмитрия Александровича Шеметова посёлка Заводской
муниципального образования Ейский район**

2022 год

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №18 ИМЕНИ ДМИТРИЯ
АЛЕКСАНДРОВИЧА ШЕМЕТОВА ПОСЁЛКА ЗАВОДСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН

Утверждаю
директор МБОУ ООШ № 18
им.Д.А.Шеметова пос.Заводской МО
Ейский район
_____ И.Л.Лущик
30.08.2022 года

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
протокол № 1
от 30.08.2022 года

**Положение
о школьной столовой
в муниципальном бюджетном образовательном учреждении основной
общеобразовательной школе № 18
имени Дмитрия Александровича Шеметова посёлка Заводской
муниципального образования Ейский район**

I. Общие положения

1.1. Школьная столовая предназначена для организации питания обучающихся и работников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы №18 имени Дмитрия Александровича Шеметова посёлка Заводской муниципального образования Ейский район (далее – школа).

1.2. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Уставом школы, настоящим положением.

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

1.4. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями на основании заключенного контракта с ООО «Формула вкуса – Регионы».

2. Предмет и цель деятельности

2.1. **Цель** деятельности столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2. **Основными принципами** организации горячего питания являются:
-соответствие энергетической ценности;
-удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
-оптимальный режим питания.

2.3. Для достижения цели столовая осуществляет приготовление завтраков, обедов;

2.4. Время работы столовой с 7.00 до 15.00 час.

2.5. Количество посадочных мест в столовой школы – 60.

3. Организация деятельности

3.1. Питание в школе осуществляется в соответствии с договорами, заключенными школой с организаторами питания.

3.2. Столовая предоставляет завтраки, обеды.

3.3. Ежедневное меню утверждается директором школы, составляется заведующим производством на базе циклического меню, разработанного управлением Роспотребнадзора, утвержденного директором школы, организатором питания.

3.4. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. Классные руководители сопровождают обучающихся, воспитанников и контролируют прием ими пищи.

3.5. Ежедневный учет обучающихся, получающих питание в школе, ведет ответственный за организацию питания. По окончании месяца он представляет отчет экономисту о фактическом получении питания.

3.6. Приказом директора ежегодно до 1 сентября сроком на один год в школе создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала. В состав комиссии входят: педагоги, администрация, члены родительского комитета, медицинский работник.

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и утверждается приказом директора школы.

3.6. Медицинский работник в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации», договором с МУЗ ЕЦРБ наряду с администрацией и педагогическими работниками школы несет ответственность за соблюдением санитарно – гигиенических норм, режимом и качеством питания обучающихся.

4. Управление столовой

4.1. Управление столовой осуществляется в соответствии с Уставом школы и настоящим положением.

4.2. Общее руководство столовой осуществляет директор школы.

4.3. Заведующий производством (повар) осуществляет контроль:

- за качеством и своевременной доставкой поставляемого в столовую сырья;
- за ведением отчетности;
- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за соблюдением норм вложения сырья, рецептур;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима;
- за осуществлением финансово-хозяйственной деятельности;
- за соблюдением законодательства;

5. Ответственность

5.1. Директор школы несет ответственность:

- за деятельность столовой;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещения;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой торгово-технологическим оборудованием в соответствии с нормативами;

5.2. Заведующий производством (повар) является материально – ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за организацию горячего питания;

- за состояние помещений столовой (освещение, наличие горячей и холодной воды);
- за своевременное оформление документов по организации питания обучающихся;
- за качество блюд и изделий, за сроки реализуемой продукции, за условия хранения продукции;
- за соблюдение санитарно – гигиенических норм;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за содержание помещений, оборудования;
- за ведение правоустанавливающей отчетности.