**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Среднеивкино Верхошижемского района Кировской области**

**Утверждаю**

**Директор МКОУ СОШ с.Среднеивкино**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Суворова Е.П.**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о школьной столовой при МКОУ СОШ с.Среднеивкино.**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», Типового положения об общеобразовательном учреждении, постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СаНПиН 2.4.5.2409-08, Устава школы

1.2. Настоящее Положение регулирует отношения между Учредителем, общеобразовательным учреждениям и родителями школьников по вопросам питания детей.

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

**2. Организационные принципы питания школьников**

2.1. Питание может быть организовано как за счет средств Учредителя, так и за счет средств родителей (законных представителей), самостоятельно выращенной продукции на пришкольном участке.

2.2. Организация питания осуществляется самостоятельно МКОУ СОШ с.Среднеивкино: закупка, завоз, заготовка, приготовление пищи специально закрепленными штатами.

2.3. Заготовка продуктов питания осуществляется на основе муниципального контракта на поставку продовольственных товаров, оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

**3. Основными задачами школьной столовой являются:**

3.2. Формирование здорового образа жизни.

3.3. Воспитание культурного самосознания.

**4. Организация питания в учреждении**

4.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.5.2409-08)» и примерным 10-дневным меню, утверждённым территориальным отделом Роспотребнадзора.

4.2. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения.

4.3. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно журналу посещаемости.

4.4. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно и отмечается в журнале контроля.

4.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно и отмечается в бракеражном журнале.

**5. Положение о школьной столовой.**

5.1. Школьная столовая является структурным подразделением школы.

5.2. Столовая запроектирована работающей на сырье, обеденный зал на 60 мест (количество мест не кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 4 посадки.

Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные лари и холодильники.

 Штат столовой - 3 человека.

5.3. В компетенцию руководителя учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- ежедневное утверждение меню;

- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;

- 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 работникамиобеспечение 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, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение договоров на поставку продуктов питания;

- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;

- организация общественного контроля за питанием школьников

5.4. Штаты. Права и обязанности работников школьной столовой.

- Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор учреждения.

- Руководство производством осуществляет повара, которые несут ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором учреждения, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

- Трудовые отношения работников школьной столовой и учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

5.5. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;

- информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;

- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;

- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

- повышать квалификацию.