

Утверждаю:
Директор МАОУ «Школа № 3»



Л.И. Шумарина

2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О РАБОТЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

- 2.1. Настоящее положение...
- 2.2. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и культуры обслуживания учащихся образовательного процесса.
- 2.3. Обязательное включение в рацион питания школьников продуктов с минеральными веществами и витаминами, молочных продуктов, обогащенных витамином D и др.
- 3. Организация обслуживания учащихся горячим питанием
- 3.1. Школьная столовая работает в соответствии с планом графика работы Учреждения.
- 3.2. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися возлагается на классного руководителя, учителя ведущего урок в данном классе.
- 3.3. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками столовой.
- 3.4. Режим питания учащихся устанавливается в соответствии с режимной работой Учреждения.
- 3.5. Организация и рацион питания учащихся подлежит обязательному согласованию. Двухнедельное меню согласовывается на уровне комитета школьного питания.
- 3.6. Учащиеся группы продленного дня обеспечиваются горячим питанием согласно СанПиН.
- 3.7. В целях оптимального обеспечения учащихся всеми необходимыми питательными веществами (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества) разрабатывается примерное двухнедельное меню.

г. Ачинск

Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой.

1.2 Столовая осуществляет функции общественного питания.

1.3 В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами, методическими материалами по организации общественного питания и настоящим положением.

1.4 Шеф-повар:

- руководит деятельностью работников школьной столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на школьную столовую задач и функций;
- осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью школьной столовой в целом.

2. Основные функции школьной столовой

2.1 Планирование, организация и контроль общественного питания.

2.2 Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания участников образовательного процесса.

2.3 Обязательное включение в рацион питания школьников продуктов с минеральными веществами и витаминами, молочных продуктов, обогащенных йодом и др.

3. Организация обслуживания учащихся горячим питанием

3.1 Школьная столовая работает в соответствии с планом графика работы Учреждения.

3.2 Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися возлагается на классного руководителя, учителя ведущего урок в данном классе.

3.3. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками столовой.

3.4 Режим питания учащихся устанавливается в соответствии с двухсменной работой Учреждения.

3.5 Организация и рацион питания учащихся подлежат обязательному согласованию. Двухнедельное меню согласовывается на уровне комбината школьного питания.

3.6 Учащиеся группы продленного дня обеспечиваются горячим питанием согласно СанПиН.

3.7 В целях оптимального обеспечения учащихся всеми необходимыми пищевыми веществами (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества) разрабатывается примерное двухнедельное меню.

3.8 В школьной столовой реализуется буфетная продукция: булочная, кондитерские изделия, компот, соки, фрукты.

4. Контроль за работой школьной столовой

4.1 Контроль за работой школьной столовой осуществляется медработником, администрацией Учреждения, Управляющим Советом, специалистами комбината школьного питания, комиссией по контролю за организацией и качеством питания.

4.2 Качество готовой пищи в школьной столовой ежедневно проверяет бракеражная комиссия, которая создается приказом по Учреждению.

4.3 Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы и руководство комбината школьного питания.

4.4 Шеф-повар несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на школьную столовую функций и задач;
- соблюдение работниками школьной столовой правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности.

4.6 Медицинский работник школы осуществляет контроль:

- за технологией приготовления пищи, мытьем посуды, сроком реализации скоропортящихся продуктов, бракераж готовой пищи;
- осмотр сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, регистрация результатов осмотра в журнале.

