|  |  |
| --- | --- |
| **ПРИНЯТО**  **на заседании Управляющего совета**  «30» августа 2017 г | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор  МОУ «ОСОШ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Е. Колесова  Приказ № 178-ОД  от «01» сентября 2017 г. |

**Положение**

**о столовой МОУ «ОСОШ» и порядке организации питания обучающихся**

**1. Общие положения**

1.1. Столовая Учреждения является структурным подразделением Учреждения, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников Учреждения. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в Учреждении выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе Учреждения. Организация столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного Учреждения.

1.3. Столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями главы муниципального района, приказами Управления образования, Уставом общеобразовательного Учреждения, положением о школьной столовой, утвержденным директором Учреждения.

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

1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.6. Предоставление горячего питания обучающимся, воспитанникам Учреждения осуществляется на основании договора с родителями (законными представителями).

**2. Основными задачами школьной столовой являются**

2.1. Сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

**3. Организация питания в Учреждении**.

3.1. Примерное меню разрабатывается руководителями образовательного Учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.2. Требования к режиму питания, обучающихся:

- для обучающихся образовательного Учреждения необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

3.3. О случаях появления в Учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный орган исполнительной власти уполномоченного осуществлять государственный санитарно- эпидемиологический надзор.

3.4. В Учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.5. Обучающиеся Учреждения питаются по классам согласно графику, утвержденному директором Учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных льготных завтраков возлагается на классных руководителей и поваром столовой.

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

3.7. Администрация Учреждения ведет ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание по классам.

3.8. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

3.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

**4. Положение о столовой Учреждения.**

4.1. Столовая является структурным подразделением МОУ «ОСОШ».

4.2. Столовая запроектирована работающей без полуфабрикатов, обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест (количество мест кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся Учреждения в 1 посадку. Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарѐм. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

4.3. В компетенцию руководителя Учреждения по организации столовой (как структурного подразделения) входит: - ежедневное утверждение меню;

- комплектование столовой профессиональными кадрами;

- контроль за производственной базой пищеблока 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 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 столовой;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;

- организация общественного контроля за питанием обучающихся (работа общественной комиссии родительского комитета и т.п.).

4.4. Штаты. Права и обязанности работников столовой.

- Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор Учреждения.

- Руководство производством осуществляет руководитель Учреждения, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом Учреждения.

–разрабатывает следующие документы:

а) положение о столовой, правила питания обучающихся и работников Учреждения;

б) планово-отчетную документацию;

в) технологическую документацию;

- Порядок комплектования штата столовой регламентируется Уставом Учреждения.

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

4.5. Работники столовой обязаны:

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

- информировать обучающихся и работников Учреждения о ежедневном рационе блюд;

- обеспечить ежедневное двухразовое снятие проб на качество приготовляемой пищи;

- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

- повышать квалификацию.

**5. Заключительные положения**

5.1. Настоящее Положение «О школьной столовой и порядке организации питания обучающихся МОУ ОСОШ» принято на заседании Управляющего совета

5.2. Срок действия данного Положения не устанавливается.