



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Разинская средняя школа  
Лукояновского муниципального района  
Нижегородской области

СОГЛАСОВАНО  
на заседании  
Совета школы  
Протокол № 1 от 03.12.2018.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
\_\_\_\_\_ Т.В.Вострякова  
3 декабря 2018г.

# **Положение о школьной столовой**

## **1. Общие положения**

1.1. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством Российской Федерации, Уставом МБОУ Разинская СШ и настоящим положением.

1.2. Настоящее положение разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ.

1.3. Столовая является структурным подразделением МБОУ Разинская СШ, предназначенным для организации питания обучающихся, педагогов и работников.

1.4. Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

## **2. Цель и задачи**

2.1. Цель:

- Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием воспитанников и работников школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2. Задачи:

- Рациональное использование финансовых средств, выделяемых на питание школьников.

- Обеспечение требований к качеству блюд и кулинарных изделий.

- Соблюдение рационального школьного питания.

- Обеспечение безопасного питьевого режима в школе.

## **3. Содержание**

3.1. Организация питания.

3.1.1. Для учащихся 1-11 классов организовано двухразовое горячее питание.

3.1.2. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)» и примерным 10-дневным меню, утвержденным Роспотребнадзором по Нижегородской области в Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском районах.

3.1.3. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания.

3.1.4. Приказом директора школы создаётся бракеражная комиссия сроком на один год, в обязанности которой входит контроль качества пищи до приёма её детьми, отметка в журнале бракеража готовой продукции.

3.1.5. Медицинский работник несёт ответственность за соблюдением санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания учащихся.

3.1.6. Время получения учащимися горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утверждённых директором.

3.1.7. Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают учащихся и контролируют приём пищи.

3.1.8. Ежедневный учёт учащихся, получающих питание, ведут классные руководители, социальный педагог, работник столовой.

### 3.2. Характеристика столовой.

3.2.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

3.2.2. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала, варочного цеха, моечного помещения, бытовых комнат.

3.2.3. Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

### 3.3. Управление столовой.

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

3.3.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор.

## 4. Обязанности работников столовой

### 4.1. Работники столовой обязаны:

- обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников МБОУ Разинской СШ в течение учебного года;
- организовать льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нём (в соответствии с действующим законодательством);
- обеспечить полноценным питанием воспитанников летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в МБОУ Разинской СШ;
- обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой;

- готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в МБОУ Разинская СШ в чистоте;
- проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- проходить медицинский осмотр и ежедневный осмотр на наличие заболеваний.

### **5. Поведение учащихся в столовой**

5.1. Учащиеся, находясь в столовой обязаны:

- соблюдать правила пользования столовой;
- следовать графику питания в столовой;
- бережно относиться к имуществу столовой;
- соблюдать культуру поведения за столом.

### **6. Обязанности сотрудников школы**

6.1. Педагоги, находясь в столовой, обязаны:

- следить за соблюдением обучающимися графика питания;
- надлежаще исполнять свои обязанности во время дежурства в столовой;
- воспитывать у обучающихся культуру поведения за столом;
- следить за обеспечением всех детей положенным им питанием;
- бережно относиться к имуществу столовой.

### **7. Срок действия**

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