

**МКОУ «Розгребельская средняя общеобразовательная школа»
БОЛЬШЕСОЛДАТСКОГО РАЙОНА КУРСКОЙ ОБЛАСТИ**

307853, Курская область, Большесолдатский район, с.Розгребли, ул. Школьная,

Тел.: (47136) 2-31-30

Принято:
на педагогическом совете
Протокол № 3
«15» января 2020г.

Утверждаю
Директор МКОУ «Розгребельская СОШ»
Сухорукова Н.Н.
«15» января 2020 г.



**Положение
о школьной столовой и порядке организации
питания обучающихся**

1. Общие положения

- 1.1. Школьная столовая 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 школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.
- 1.3. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом общеобразовательного учреждения, положением о школьной столовой, утвержденным директором Учреждения.
- 1.4. Директор Учреждения 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 поставщиками.

1.7. Количество работников пищеблока зависит от количества питающихся, до 100 человек 2 работника, от 100 до 150 человек – 3 работника. Название должностей работников пищеблока должно соответствовать квалификационному справочнику должностей и определяется директором школы.

2. Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Формирование здорового образа жизни.

2.2. Воспитание культурного самосознания.

3. Организация питания в Учреждении

3.1. Питание обучающихся в Учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648 -20) и примерным 10-дневным меню, утвержденным Роспотребнадзором.

3.2. Требования к режиму питания обучающихся:

для обучающихся организовано двухразовое горячее питание.

3.3. О случаях появления в Учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

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

за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет средств из регионального и муниципального бюджетов, за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.5. Обучающиеся Учреждения питаются по группа: 1-4 классы, 5-11 классы согласно графику, утвержденному директором Учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных горячих завтраков и обедов возлагается на классных руководителей и заведующего 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. Организаторы школьного питания, заведующий столовой ведут ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание по классам. При этом медсестра школы ведет ежедневный журнал по утилизации порций отсутствующих детей без предварительного предупреждения. Зав. столовой в таблице питающихся не отмечает детей отсутствующих без предварительного предупреждения.

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 (заведующим столовой) школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.