

**ПРИНЯТО**

на заседании педагогического совета  
МБОУ «Старочелнинская ООШ»  
Алькеевского муниципального района РТ  
«31» августа 2023 года  
протокол № 2

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора школы  
№ 44/ОД от 01 сентября 2023 года  
по МБОУ «Старочелнинская ООШ»

## **ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Школьная столовая обеспечивает организацию питания обучающихся и работников школы. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.
- 1.2. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами Российской Федерации, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом общеобразовательного учреждения, положением о школьной столовой, утвержденным директором школы, санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 1.3. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.
- 1.4. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

### **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

Основными задачами школьной столовой являются:

- 2.1. Формирование общей культуры личности обучающихся на основе усвоения обязательного минимума содержания общеобразовательных программ, их адаптация к жизни, любви к окружающей природе, Родине, семье.
- 2.2. Формирование здорового образа жизни.
- 2.3. Воспитание культурного самосознания.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Требования к режиму питания обучающихся.

- 3.1. Для обучающихся должны быть организовано двухразовое горячее питание.
- 3.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 3.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется местные центры Госсанэпиднадзора.
- 3.4. К работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

### **4. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.**

- 4.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, Республики Татарстан и Уставом школы.
- 4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы.
- 4.3. Руководство осуществляет повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором школы, обучающимися, их

родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

- 4.4. Повар разрабатывает и представляет директору школы на утверждение следующие документы:
- планово-отчетную документацию;
  - примерное 2-х недельное меню;
  - технологическую документацию;
- 4.5. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

## **5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Работники школьной столовой обязаны:

- 5.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- 5.2. Информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- 5.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- 5.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- 5.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;
- 5.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором школы;
- 5.7. Повышать квалификацию.