



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы:

Иванова О.Е

« 09 » 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой

ГБОУ СОШ № 2 «ОЦ» с Кинель- Черкассы

1. Общие положения

- 1.1. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством РФ, Уставом ГБОУ СОШ № 2 «ОЦ» с. Кинель- Черкассы и настоящим Положением.
- 1.2. Столовая является структурным подразделением школы, предназначенным для организации питания обучающихся, педагогов и работников школы.
- 1.3. Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.
- 1.4. Столовая осуществляет свою работу на основании договорных отношений между школой и поставщиком ООО «Негоциант».

2. Столовая обязана:

- 2.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников школы в течение учебного года в соответствии с СанПиН.
- 2.2. Обеспечить полноценным питанием воспитанников летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей при школе.
- 2.3. Разнообразить ежедневное меню, включая в рацион молочные продукты, фрукты и овощи.
- 2.4. Обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой.
- 2.5. Готовить пищу из свежих, сертифицированных продуктов, содержать посуду, используемую в организации питания, в чистоте.
- 2.6. Предоставлять школьной медсестре возможность для снятия пробы пищи.
- 2.7. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- 2.8. Работники столовой обязаны проходить медицинский осмотр два раза в год и ежедневный осмотр школьной медсестрой с отметкой в журнале.

2.9. Участвовать в работе производственных совещаний, заседаний при директоре, заседаниях общешкольного родительского комитета, на которых рассматриваются вопросы организации питания учащихся на базе школьной столовой.

3. Школа обязана:

- 3.1. Соблюдать правила пользования столовой.
- 3.2. Устанавливать график питания в столовой по классам и строго следовать ему.
- 3.3. Организовывать дежурство учителей, учащихся в обеденном зале столовой, обеспечивать влажную уборку в обеденном зале обслуживающим персоналом.
- 3.4. Бережно относиться к имуществу столовой.
- 3.5. Воспитывать у обучающихся культуру поведения в столовой.
- 3.6. Своевременно ремонтировать оборудование столовой, электросети в соответствии с требованием охраны труда и ТБ, регулярно проводить косметический и капитальный ремонт помещения столовой.
- 3.7. Осуществлять медицинский контроль:
 - а) за организацией питания;
 - б) качеством питания;
 - в) соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку.
- 3.8. Организовывать встречи родителей, педагогов с работниками столовой по вопросам совершенствования деятельности столовой.
- 3.9. Заниматься эстетическим оформлением обеденного зала школьной столовой.

4. Взаимодействие. Контроль.

- 4.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, Управляющим Советом, педагогическим советом школы, медицинскими работниками.
- 4.2. Данный локальный акт подлежит обязательному включению в план производственного контроля школы.
- 4.3. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:
 - внутришкольного контроля администрации школы, который проводится не реже 1 раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами;
 - комиссии по контролю за питанием в школе.