

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 87
454016, г. Челябинск, ул. Молодогвардейцев, 61а
тел. факс 8 (351) 741 – 03 – 91**

**Принято
на педагогическом совете
школы
«29» августа 2013 г.**

**Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 87
_____ Т.Г. Абакумова
«29» августа 2013 г.**

П О Л О Ж Е Н И Е

о столовой

**в муниципальном бюджетном общеобразовательном
учреждении средней общеобразовательной школе №87
г. Челябинска**

г. Челябинск

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №87, именуемая в дальнейшем – школа.

1.2. Организация питания учащихся осуществляется столовой школы. Столовая школы осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательными и нормативными актами Российской Федерации, Челябинской области.

2. Порядок предоставления питания

2.1. В школе учащимся предоставляется горячее питание и буфетная продукция в учебные дни с понедельника по пятницу.

2.2. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей) и (или) за счет средств бюджета, а также других источников, не запрещенных законодательством.

2.3. Питание учащихся осуществляется по соответствующим нормам питания.

3. Организация питания

3.1. Столовая является структурным подразделением школы и функционирует за счет средств бюджета и на возмездной основе.

3.2. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса общеобразовательных учреждений, утверждаемых в установленном порядке.

3.3. Школа самостоятельно оказывает услуги по обеспечению учащихся питанием в соответствии с требованиями Правил оказания услуг общественного питания.

3.4. Непосредственное руководство работой столовой осуществляет заведующий производством, который несет ответственность за организацию работы пищеблока в соответствии с должностной инструкцией. Сотрудники пищеблока принимаются на работу по трудовому договору на основании Трудового кодекса Российской Федерации.

3.5. К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции питания и обслуживания, допускаются работники, прошедшие специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры.

3.6. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными недельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в общеобразовательном учебном заведении, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд. Примерные недельные рационы питания, ассортиментный перечень товаров и продукции собственного производства разрабатываются в школе, согласовываются с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора и утверждаются руководителем школы.

3.7. На основе примерных недельных рационов питания с учетом товарного обеспечения составляются дневные рационы питания, которые утверждаются руководителем школы, подписываются заведующим производством и лицом, ответственным за формирование цен в столовой.

3.8. Составление рационов питания осуществляется с учетом, рекомендуемых Министерством здравоохранения норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

3.9. Рационы питания учащихся включают:

- завтрак - горячее блюдо, подгарнировка, напиток;
- обед - суп, горячее блюдо, подгарнировка, сладкое блюдо или сок.

3.10. В летний оздоровительный период проводится С-витаминизация готовой пищи.

3.11. Ежедневно проводится отбор суточных проб, который хранится 24 часа.

3.12. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня учебы учащихся. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам) в

соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором школы по согласованию с заведующим производством столовой.

IV. Организация поставок продуктов питания в столовую

- 4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в столовую осуществляются поставщиками на основании договора.
- 4.2. Школа заключает договоры на поставку продуктов питания с поставщиками, определяемыми по результатам конкурсных торгов или методом котировок.
- 4.3. Закупка продуктов питания для столовых общеобразовательных учебных заведений осуществляется в соответствии с примерными недельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

V. Контроль за организацией питания

- 5.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием, торговлей и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.
- 5.2. Ежегодно заключается договор производственного контроля с органами санитарного контроля.
- 5.3. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий производством или повар столовой, представитель администрации школы, медицинский работник школы, дежурный по столовой учитель. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.
- 5.4. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит С-витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.
- 5.5. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется работником, определенным приказом директора как лицо, ответственное за питание. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на педсоветах школы.
- 5.6. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение правил торгово-производственной деятельности, санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, заведующую производством столовой.