|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  Председатель профсоюза Директор школы:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Чистополова | УТВЕРЖДАЮ:  Директор школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Косарева |

**«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**2016 г. **«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**2016 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Школьная столовая является структурным подразделением школы, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников школы. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально оборудованные помещения.  
1.2. Деятельность школьной столовой отражается в уставе школы. 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 школы.

1.4. Руководитель школы 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.

**2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Формирование общей культуры личности обучающихся

2.2. Формирование здорового образа жизни и здорового питания.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

**3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

3.1. Организация соблюдений требований к режиму питания обучающихся. Для обучающихся должно быть организовано 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 Роспотребнадзора.

3.4. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой:

к работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

Ежедневно перед началом смены заведующий хозяйством проводит у всех работающих столовой осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

**4. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.**

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

4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы.

4.3. Непосредственное руководство осуществляет повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем 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. Кладовщик представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

а) отчетную документацию;

б) технологическую документацию.

4.5. Порядок комплектования работников школьной столовой регламентируется штатным расписанием.   
4.6. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

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

Работники школьной столовой обязаны:

а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;

б) информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд через меню;

в) обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;

г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;

е) нести материальную ответственность;

ж) повышать квалификацию.