

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Пристенская основная общеобразовательная школа»  
Валуйского района Белгородской области

ПРИНЯТО  
протокол заседания  
Управляющего совета  
от 24.08.2019 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО  
приказ директора  
МОУ «Пристенская ООШ»  
Валуйского района Белгородской области  
от 24.08.2019 г. № 32



Положение № 32

**о школьной столовой  
в МОУ «Пристенская ООШ»  
Валуйского района Белгородской области**

**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. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.
- 1.2. Деятельность школьной столовой отражается в Уставе школы.
- 1.3. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», Типового положения об общеобразовательном учреждении, решениями соответствующего органа управления образованием, Уставом ОУ, положением о школьной столовой.
- 1.4. Столовая запроектирована работающей на сырье, обеденный зал на 58 мест (количество мест не кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 2 посадки.  
Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.  
Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.
- 1.5. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.576-96, СанПиН 2.4.2.1178-02 и технологическим режимом.
- 1.6. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.
- 1.7. 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 учащихся 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 учащихся:

- 3.1. Для учащихся должно быть организовано двухразовое горячее питание.
- 3.2. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.5.2409-08)» и примерным 10-дневным меню Роспотребнадзора.
- 3.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется отдел управления 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.

### **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. Руководство осуществляет ответственный за питание, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед руководителем школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями.
- 4.4. Ответственный за питание разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:
  - а) положение о школьной столовой, правила питания обучающихся;
  - б) планово-отчетную документацию;
  - в) технологическую документацию.

### **5. Права и обязанности школьной столовой**

Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для учащихся;
- информировать учащихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготавливаемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;
- отчитываться в установленном порядке перед руководителем школы;
- повышать квалификацию.

Положение вступает в силу с момента утверждения приказом руководителя Учреждения.

Срок действия настоящего Положения до внесения изменения.