



ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. Общие положения

1.1. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности законодательством РФ, Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Торосозерская средняя школа», настоящим положением, приказами директора.

1.2. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 и технологическим режимом.

1.3. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Основные задачи и принципы

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.
- 2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
- 2.3. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся и работников в пищевых веществах.
- 2.4. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- 2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.6. Организация обслуживания горячим питанием.
- 2.7. Совершенствование организации обслуживания учащихся школы.
- 2.8. Укрепление материально-технической базы школьного питания.
- 2.9. Охват 100% учащихся школы горячим питанием.
- 2.10. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

3. Управление. Штаты.

- 3.1. Школьная столовая является структурным подразделением школы.
- 3.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор школы.
- 3.3. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется примерными типовыми штатами областных образовательных учреждений утв. распоряжением Главы адм. Архангельской обл. от 30.06.2003 №554р.
- 3.4. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.
- 3.5. Трудовые отношения работников школьной столовой и школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации

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

4. Организация питания в школьной столовой и ответственность

Организация питания и ответственность осуществляется в соответствии с Порядком организации питания обучающихся в МБОУ «Торосозерская школа», утвержденным приказом директора № 13/2 от 20.02.2018 г.

5. Права и обязанности работников школьной столовой.

5.1. Работники школьной столовой обязаны:

- 5.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы.
- 5.1.2. Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.
- 5.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.
- 5.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.
- 5.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.
- 5.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором школы.
- 5.1.7. Повышать квалификацию.
- 5.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.
- 5.1.9. Коротко стричь ногти.
- 5.1.10. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.
- 5.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

5.2. Работникам школьной столовой запрещается.

- 5.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками.
- 5.2.2. Курить на рабочем месте.
- 5.2.3. Использовать посуду и продукты, не соответствующие СанПиН.

5.3. Работники школьной столовой имеют право в пределах своей компетенции:

- 5.3.1. Защищать свою профессиональную честь и достоинство.
- 5.3.2. Требовать от директора школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.
- 5.3.3. Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения.
- 5.3.4. Получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.
- 5.3.5. Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности.
- 5.3.6. На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.
- 5.3.7. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

6. Оказание услуг на платной основе

6.1. Школьная столовая оказывает платные услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, работников школы.

6.2. Размеры цен и надбавок на продукцию (товары) устанавливаются школой в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 20.12.1995 года №7-1026 «О методических рекомендациях по формированию и применению свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги».

6.3. Предельная максимальная наценка на сырье и продукты, используемые на изготовление продукции собственного производства составляет 20 %.

6.4. Основным документом при составлении калькуляции блюд, регламентирующими нормы закладки сырья, является Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников. - Лапшиной В.Т., 2004.

6.5. Продажная цена блюда сохраняется впредь до изменения сырьевого набора блюда или стоимости сырья. При изменении сырьевого набора или стоимости сырья новая продажная цена исчисляется в соответствии с изменением цены сырья.

6.6. При расчете цен на блюда и продукцию столовой округление цен производится до целой

копейки. При этом дробная часть копейки менее полкопейки отбрасывается, и сумма снижается до целой копейки, а если эта часть равна половине копейки и больше, то сумма повышается до целой копейки. В целях удобства расчетов цена может быть округлена до 50 или 100 копеек только за счет применения наценки, т.е. снижения стоимости блюд относительно предельной расчетной величины.

6.7. В соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 (с изменениями на 21.05.2001), столовая в обязательном порядке в определенном месте размещает информацию о режиме работы, об оказываемых услугах, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, о ценах и условиях оплаты услуг.

6.8. Меню составляется поваром на неделю. В меню указываются:

- дата;
- наименование блюда;
- выход готового продукта;
- цена за порцию.

Меню подписывается поваром и утверждается директором школы.

6.9. Прибыль, полученная при реализации продукции, используется на следующие нужды:

- приобретение моющих и дезинфицирующих средств;
- приобретение и ремонт технологического оборудования;
- приобретение посуды и кухонного инвентаря;
- поверка весов;
- прохождение медицинских осмотров работников;
- приобретение спецодежды;
- хозяйственные нужды школы.