

ПРИНЯТО
Решением Педагогического
совета МБОУ С(К)ОШ № 119
Протокол № д
«25» 11 2015 г.

Утверждаю:
Директор МБОУ С(К)ОШ № 119
С.Б.Мальцева
Приказ № 160
от «25» 11 2015 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Специальной (коррекционной) общеобразовательной школы для
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
(нарушение интеллекта) № 119 г. Челябинска»

I. Общие положения

1.1. Положение о школьной столовой разработано на основе следующих нормативных документов:

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.;
 - Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» СанПиН 2.4.5.2409-08;
 - Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» СанПиН 2.4.2.2821-10;
 - Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» СанПиН 2.4.2.3286-15;
 - Положение об организации работы по охране труда и обеспечению безопасности общеобразовательного процесса;
- в целях установления порядка пользования столовой для организации питания учащихся.

II. Основные задачи

2.1. Функционирование столовой служит для реализации следующих задач:

- организация горячего питания;
- сохранение здоровья учащихся.

III. Требования к столовой

3.1. Столовая находится на первом этаже, рассчитана на 65-70 посадочных мест.

3.2. Столовая имеет естественное и искусственное освещение, соответствующее санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам.

3.3. Столовая включает следующие помещения:

- обеденный зал, оснащенный обеденными столами, стульями, умывальниками;
- производственные помещения (кухня, мясной, овощной, бакалейный цех, и т.д.);
- вспомогательные помещения (моечная, холодильная камера, кладовые);
- административно – бытовые помещения для персонала;
- технические помещения.

3.4. Всё оборудование должно соответствовать нормам и срокам эксплуатации.

3.5. Штат работников столовой – 3 человека: заведующий производством, повар, кухонный рабочий.

3.6. Рабочий день в столовой с учетом времени приготовления блюд к открытию зала 7-00 ч. - 16-00 ч.

IV. Порядок организации питания учащихся

4.1. Средства на организацию питания учащихся складываются из средств областного бюджета и средств городского бюджета.

4.2. Образовательное учреждение заключает договор на предоставление услуг по организации питания учащихся с предприятием общественного питания согласно протоколу открытого конкурса на оказание услуг по организации питания школьников.

4.3. Предприятие общественного питания обязано:

- предоставить примерное двухнедельное меню;
- обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов;
- обеспечить санитарное состояние помещений;
- укомплектовать столовую квалифицированными кадрами;
- следить за своевременным прохождением медицинских осмотров работниками столовой;
- один раз в месяц сдавать на лабораторный анализ готовую продукцию для определения полноты вложения сырья.

4.4. Режим питания устанавливается ежегодно директором образовательного учреждения, и оформляется приказом по учреждению.

4.5. Образовательное учреждение обязано обеспечить условия работы школьной столовой:

- электро-, водо-, теплоснабжение и водоотведение школьной столовой;
- влажную уборку в обеденном зале обслуживающим персоналом;
- эстетическое оформление обеденного зала;
- дежурство учителей в обеденном зале;
- ежедневный бракераж пищи;
- охрану помещений столовой во внерабочее время в общем режиме;
- проведение разъяснительной работы среди родителей и учащихся по пропаганде гигиенических основ питания,
- контроль за санитарным состоянием школьной столовой;
- контроль за организацией питания;
- ведение, учёт расходования денежных средств по организации питания учащихся;
- своевременный сбор и вывоз тары и мусора.

4.6. Организация питания осуществляется в соответствии с СанПиН

4.7. Контроль качества готовой продукции возложен на заведующего производством школьной столовой и медицинского работника образовательного учреждения.