

Принято  
на заседании педагогического  
совета пр. № 11 от 28.08.2022

Утверждаю:

Директор школы

Плотникова Т.В.

приказ от 31.08.2022 № 151а



## Положение о школьной столовой

### 1. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы.
- 1.2 Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.
- 1.3 Школа сама осуществляет питание обучающихся, педагогов и работников школы в течение учебного года.

### 2. Столовая обязана:

- 2.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников школы в течение учебного года в соответствии с СанПиН.
- 2.2. Обеспечить полноценным питанием учащихся в период работы летнего оздоровительного лагеря при школе.
- 2.3. Разнообразить ежедневное меню, включая в рацион молочные продукты, фрукты и овощи.
- 2.4. Обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой.
- 2.5. Готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в организации питания, в чистоте.
- 2.6. Предоставлять бракеражной комиссии возможность для снятия пробы пищи.
- 2.7. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- 2.8. Работники столовой обязаны проходить медицинский осмотр.
- 2.9. Совместно с администрацией школы вести учет и контроль за рациональным расходованием денежных средств, выделяемых на питание учащихся.
- 2.10. Участвовать в работе производственных совещаний, заседаний при директоре, Совете школы, на которых рассматриваются вопросы организации, качества питания учащихся на базе школьной столовой.

### 3. Школа обязана:

- 3.1. Соблюдать правила пользования столовой.
- 3.2. Устанавливать график питания в столовой по классам и строго следовать этому.
- 3.3. Обеспечивать дежурство учителей, учащихся в обеденном зале столовой в первую и вторую смены, обеспечивать влажную уборку в обеденном зале обслуживающим персоналом.
- 3.4. Бережно относиться к имуществу столовой.
- 3.5. Воспитывать у обучающихся культуру поведения в столовой.
- 3.6. Своевременно ремонтировать оборудование столовой, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и ТБ, регулярно проводить косметический и капитальный ремонт помещения столовой.
- 3.7. осуществлять медицинский контроль:
  - а) за организацией питания;
  - б) качеством питания;
  - в) соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку.
- 3.8. Вести учет и контроль за использованием по назначению выделенных денежных

- средств на льготное питание учащихся; назначить ответственных за эту работу педагогов.
- 3.9. Организовывать встречи родителей, педагогов с работниками столовой по вопросам совершенствования деятельности столовой.
- 3.10. Заниматься эстетическим оформлением обеденного зала школьной столовой.

#### **4. Взаимодействие. Контроль.**

- 4.1. Во исполнении вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов, Советом школы, педагогическим советом школы.
- 4.2. Данный локальный акт подлежит обязательному включению в план производственного контроля школы.
- 4.3. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:
- внутришкольного контроля администрации школы, который проводится не реже 1 раза в четверть с заинтересованными ведомствами и структурами.