

ПРИНЯТО НА ЗАСЕДАНИИ  
ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОВЕТА

*проб. и 2 05 09.11.14.*

УТВЕРЖДЕНО  
ДИРЕКТОР МБОУ гимназии №5

*пр. 03.11.14*  
М.Т. Кулишкіна



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Школьная столовая является структурным подразделением гимназии, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников гимназии. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в гимназии выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Деятельность школьной столовой отражается в уставе гимназии. 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.

1.4. Гимназия 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 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

3.1. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.2. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируются 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 медработник проводит у всех работающих 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 гимназии.

4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель гимназии.

4.3. Руководство осуществляет заведующий производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем гимназии, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом гимназии.

#### **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;

в) обеспечить ежедневное трёхразовое снятие проб на качество приготовляемой пищи;

г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой гимназии.