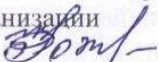


Утверждено на заседании
Управляющего Совета
протокол № 3 от 19.05.2011 г.

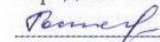
«Согласовано»
председатель первичной профсоюзной
организации

 И. В. Рожковская

Приложение к приказу № 143-А от 14.09.2011 г.

«Утверждаю»

Директор
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №3»

 Т. В. Гостеева
Приказ № 143-А от «14» сентября 2011 г.

Внесенные изменения в приказ от 04 сентября 2012 г.

«Утверждаю»

директор МБОУ
 Т. В. Гостеева

Приказ № 152 от 04 сентября 2012 г.



Положение
о школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №3»

Согласовано
на Управляющем Совете
протокол № 10 от 30 мая 2012 г.

1. Общие положения

1.1. Школьная столовая (далее Столовая) предназначена для организации питания обучающихся муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №3»

1.2. Правом пользоваться услугами, предоставляемыми работниками Столовой, имеют все работники Учреждения.

1.3. Питание обучающихся осуществляется по графику, утвержденному директором Учреждения.

1.4. Столовая укомплектовывается обслуживающим персоналом, имеющим допуск по состоянию здоровья, прошедшим профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, соответствующим требованиям ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

1.5. Работники Столовой являются штатными сотрудниками Учреждения.

1.6. Работники Столовой в своей деятельности руководствуются приказами директора Учреждения, иными локальными и нормативными актами, регламентирующими деятельность Учреждения, требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08.

1.7. Режим работы Столовой утверждается директором Учреждения.

1.8. Столовая обеспечена помещениями, оборудованием, инвентарем, необходимым для осуществления в соответствии с действующими нормативными требованиями технологических процессов приготовления пищи и организации питания обучающихся.

1.9. Все работники Столовой в обязательном порядке своевременно проходят:

- предварительные, при поступлении и периодические медицинские обследования в соответствии с действующими требованиями;

- курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения не реже одного раза в два года.

1.10. Условия труда работников организованы в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными правилами, гигиеническими нормами.

1.11. Контроль за организацией питания, в том числе за качеством, поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи осуществляют медицинские работники Учреждения.

1.12. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

1.13. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся в Учреждении осуществляет директор.

1.14. Ежедневное ведение необходимой документации (заявок на питание, журналов учета фактической посещаемости обучающихся; бракеражного журнала; меню за 10 дней и наличие ежедневного меню; технологических карт на блюда и изделия по меню; калькуляции цен на блюда по меню; приходных документов на продукцию; документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификатов соответствия, удостоверений качества, накладных с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции) возлагается на работников Учреждения в зависимости с их должностными обязанностями.