

Утверждаю:  
Директор МБОУ «СОШ №5  
А.В. Гусака»  
С.В. Костикова  
Приказ № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » 2020 г.



## Положение о пищеблоке.

### 1. Общие положения

1. Пищеблок осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством Российской Федерации, Уставом МБОУ «СОШ №5 имени А.В. Гусака» и настоящим положением.
2. Настоящее положение разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ.
3. Пищеблок предназначен для организации питания обучающихся, педагогов и работников.
4. Пищеблок осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

### 2. Цель и задачи

2.1. Цель: Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2 Задачи:

- Рациональное использование финансовых средств, выделяемых на питание обучающихся.
- Обеспечение требований к качеству блюд и кулинарных изделий.
- Соблюдение рационального школьного питания.

### 3. Организация питания

- 3.1. Для обучающихся 1-11 классов организовано одноразовое горячее питание.
- 3.2. Ежедневное меню составляется на основании примерного 10-дневного меню.
- 3.3. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания.
- 3.4 Приказом директора школы создаётся бракеражная комиссия сроком на один год, в обязанности которой входит контроль качества пищи до приёма её обучающимися, отметка в журнале бракеража готовой продукции.
- 3.5. Медицинский работник в соответствии должностной инструкции несёт ответственность за соблюдением санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания обучающихся.
- 3.6. Время получения обучающимися горячего питания определяется режимом работы пищеблока и графиком питания, утверждённых приказом директора.
- 3.7. Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают обучающихся и контролируют приём пищи.
- 3.8. Ежедневный учёт, получающих питание, ведут классные руководители, работник, назначенный приказом директора.

3.9. О случае появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется директор и территориальный отдел управления «Роспотребнадзора».

#### **4. Обязанности работников пищеблока**

4.1. Работник пищеблока обязан:

- обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников в течение учебного года;
- организовать льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нём (в соответствии с действующим законодательством);
- обеспечить полноценным питанием воспитанников летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием;
- разнообразить ежедневное меню, включая в рацион молочные продукты, фрукты и овощи;
- обеспечить высокую культуру обслуживания в пищеблоке;
- предоставлять комиссии по контролю за организацией питания возможность для снятия пробы пищи;
- проводить влажную уборку и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- проходить медицинский осмотр и ежедневный осмотр на наличие заболеваний;
- участвовать в работе совещаний при директоре, заседаниях Совета школы, на которых рассматриваются вопросы организации, качества питания учащихся.

#### **5. Поведение учащихся в столовой.**

5.1. Обучающиеся, находясь в пищеблоке обязаны:

- следовать графику питания;
- бережно относиться к имуществу;
- соблюдать культуру поведения за столом.

#### **6. Обязанности сотрудников школы**

6.1. Педагоги обязаны:

- следить за соблюдением обучающимися графика питания;
- воспитывать у обучающихся культуру поведения за столом;
- следить за обеспечением всех детей положенным им питанием;
- бережно относиться к имуществу столовой.