

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Плodosовхозская средняя общеобразовательная школа»
Корнеvского района Курской области

Принято Советом
школы
от 01.09.2015 г., протокол № _1_

Утверждено
Приказом № 1-67___ от 01.09.2015г.,
Директор школы Т.Н.Щетинина



Положение о школьной столовой

п. Каучук

1. Школьная столовая (далее Столовая) предназначена для организации питания обучающихся Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Плодосовхозская средняя общеобразовательная школа» Кореневского района Курской области.
2. Правом пользоваться услугами, предоставляемыми работниками Столовой, имеют все работники Школы.
3. Питание обучающихся осуществляется по графику, утвержденному директором Школы.
4. Столовая укомплектовывается обслуживающим персоналом, соответствующим требованиям ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
5. Работники Столовой являются штатными сотрудниками Школы.
6. Работники Столовой в своей деятельности руководствуются приказами директора Школы, иными локальными и нормативными актами, регламентирующими деятельность Школы, требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН.
7. Режим работы Столовой утверждается директором Школы.
8. Столовая обеспечена помещениями, оборудованием, инвентарем, необходимым для осуществления в соответствии с действующими нормативными требованиями технологических процессов приготовления пищи и организации питания обучающихся.
9. Все работники Столовой в обязательном порядке проходят медицинские осмотры в соответствии с действующими требованиями.
10. Работники Столовой обеспечиваются специальной одеждой согласно действующим нормативам.
11. Питание обучающихся может быть организовано методами самообслуживания или обслуживания кухонными работниками.
12. В Столовой находятся:
 - заявки на питание,
 - журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
 - бракеражный журнал;
 - копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
 - технологические карты на блюда и изделия по меню;
 - калькуляция цен на блюда по меню;
 - приходные документы на продукцию;
 - документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
 - книга отзывов и предложений;