

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Международный образовательный
комплекс «Гармония - школа №97»
(школа Гармония)

«Калыккуспо дышетон огъет «Гармония –
97-тй номеро школа» муниципал коньдэтэн
возиськись огъядышетонъя ужьют

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

22.01.2016

№16

Об утверждении положений о структурных подразделениях школы

В целях устойчивой работы школы, регламентации особенностей и специфики работы школы, руководствуясь Уставом школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

4. Утвердить положение о работе столовых школы в новой редакции с 22.01.2016 (Приложение 4 к настоящему приказу).

Директор школы



А.Х.Чугалаев

ПРИНЯТО

Педагогическим советом

Протокол от 12.01.2016 №1

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора школы

от 22.01.2016 №16

ПОЛОЖЕНИЕ о работе столовых школы

1. Общие положения

1.1. Столовая школы (далее столовая) является структурным подразделением муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Международный образовательный комплекс «Гармония – школа №97».

1.2. Настоящее Положение определяет механизм организации питания обучающихся в школе, а также порядок и источники финансирования услуг, связанных с организацией питания обучающихся; регулирует отношения между школой и родителями (законными представителями) по вопросам питания обучающихся.

1.3. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Удмуртской Республики, органов местного самоуправления г.Ижевска, Уставом школы.

2. Принципы, цели и задачи деятельности столовой

2.1. Основными принципами организации горячего питания являются:

- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

2.2. Цель деятельности столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием и буфетной продукцией обучающихся, воспитанников и работников школы в течение учебного года, а также в летний оздоровительный период.

2.3. Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов, полдников;
- производство выпечки;
- организация мероприятий и обслуживание праздников;
- реализация готовой продукции.

2.4. Основными задачами качественной организации сбалансированного горячего питания детей в учреждении являются:

- создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- совершенствование организации школьного питания;
- пропаганда принципов здорового питания и необходимости полноценного питания в ходе учебного процесса.

3. Организация деятельности столовой

3.1. Организация питания осуществляется самостоятельно школой на основании положения «Об организации питания в школе».

3.2. Горячее питание получают обучающиеся с 1 по 11 класс, воспитанники детского сада, работники школы. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие летние оздоровительные лагеря, спортивно – оздоровительные и трудовые лагеря.

3.3. Столовая предоставляет завтраки, обеды, полдники и буфетную продукцию.

Время получения горячего питания зависит от распорядка работы школы в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.4. Классные руководители (воспитатели) сопровождают обучающихся и контролируют процесс питания.

3.5. Питание обучающихся осуществляется в помещениях столовых и кафе школы; питание работников в «Чайном домике».

3.6. Организация и рацион питания обучающихся подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации сбалансированного питания обучающихся школы.

3.7. Стоимость рациона питания на производимую продукцию в соответствии с действующими нормативными документами. определяется исходя из стоимости продуктов питания, сырья, полуфабрикатов, приобретаемых по свободным отпускным ценам (ценам закупки) и наценки общественного питания, определяемой с учетом возмещения фактических затрат на приобретение, доставку, производство и реализацию продукции, прибыли, определяемой установленными предельными размерами. Предельная наценка на ассортимент готовых блюд равна 70%, на ассортимент буфетной продукции – 100%.

4. Ответственность

4.1. Школа несет ответственность:

- за доступность и качество организации обслуживания столовой.
- за своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- за информирование обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- за ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- за сохранность, размещение и хранение оборудования;
- за режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;

5. Управление столовой

5.1. Управление столовой, как структурного подразделения школы, осуществляется в соответствии с уставом и настоящим Положением.

5.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор школы. Директор самостоятельно формирует штатное расписание.

5.3. Руководство столовой осуществляет руководитель структурного подразделения (заведующий столовой), который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором школы, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

5.4. Руководитель структурного подразделения (заведующий столовой) организует деятельность вверенного ей подразделения:

- осуществляет заявки на продукты, отвечая за качество и своевременную их доставку;
- контролирует соблюдение норм вложения сырья и технологии приготовления пищи, а также конечного выхода порций;
- ведет журнал учета движения продуктов;
- обеспечивает хранение продуктов в соответствии с СанПиН;
- обеспечивает санитарно-гигиенические условия организации процесса работы столовой;

5.5. Взаимоотношения работников столовой школы, возникающие на основе трудового договора, регулируются трудовым законодательством РФ. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик и обязаны выполнять устав школы.

6. Финансово-хозяйственная деятельность столовой

6.1. Финансово - хозяйственная деятельность столовой осуществляется в рамках деятельности школы. Учет движения финансовых средств, выплаты различных видов обязательных платежей и налогов осуществляются бухгалтерией школы.

6.2. Формирование финансовых средств на организацию горячего питания осуществляется из следующих источников:

- платы родителей (законных представителей) за организацию горячего питания;
- средства субвенций на организацию питания;
- другие источники.

6.3. Учет движения продуктов в столовой ведется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

6.4. Отчеты по расходованию бюджетных средств и средств родителей (законных представителей) на питание предоставляются бухгалтерией школы в рамках отчетности по школе в вышестоящие органы и налоговую межрайонную инспекцию.

6.5. Инвентаризация материальных ценностей столовой осуществляется в соответствии с Методическими указаниями по инвентаризации имущества и финансовых обязательств, утвержденными приказом Министерства финансов России.