

«Принято»
на педагогическом Совете
Протокол № 1
« 25 » августа 2021 г.

«Утверждаю»
Исполнительный директор школы
В.Ф. Шварц
от « 28 » августа 2021 г.

Положение о школьной трапезной НОУ «Православная школа «Рождество»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Школьная трапезная участвует в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в школе выделяются специально приспособленные помещения.

1.2. Деятельность школьной трапезной отражается в Уставе школы. Организация школьной трапезной учитывается при лицензировании школы.

1.3. Школьная трапезная руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, Уставом школы, положением о школьной трапезной, утвержденном приказом директора школы, нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. №28» и Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685 – 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания»

1.4. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной трапезной.

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 трапезной являются:

2.1. Организация здорового полноценного питания для учащихся образовательного процесса.

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Закрепление правил этикета.

2.4. Развитие эстетического вкуса.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ ТРАПЕЗНОЙ

3.1. Требования к режиму питания обучающихся. Для обучающихся должно быть организовано двухразовое горячее питание и полдник.

3.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями и утвержденным 10-дневным меню.

3.3. При составлении меню учитываются посты годового церковного круга.

3.4. О случаях выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

4. УПРАВЛЕНИЕ, ШТАТЫ

4.1. Управление школьной трапезной осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом школы.

4.2. Общее руководство деятельностью школьной трапезной осуществляет исполнительным директором школы.

4.3. Руководство осуществляет шеф-повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и исполнительным директором школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности трапезной в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и штатным расписанием школы.

4.4. Порядок комплектования штата школьной трапезной регламентируется Уставом школы.

4.5. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками трапезной. К работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума. Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний.

4.6. Трудовые отношения работников школьной трапезной и школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНОЙ ТРАПЕЗНОЙ

Работники школьной трапезной обязаны:

1. обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся школы;

2. информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд;
3. ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
4. обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
5. обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;
6. отчитываться в установленном порядке перед руководителем школы;
7. повышать квалификацию
8. вносить предложения о совершенствовании работы трапезной об улучшении условий труда, обновлении меню и прочее.