Утверждаю

Директор МКОУ «Большереченская средняя общеобразовательная школа№2»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Родионова Л.Ф.

**Положение**

**об организации горячего питания в образовательном учреждении**

1. **Общие положения.**
	1. В соответствии с Типовым Положением об общеобразовательном учреждении, утвержденным постановлением Правительства РФ № 196 от 19.03.2001 г., санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.42.1178 – 02, на основании ст.50 п.6 Федерального закона «Об образовании», в целях социальной защиты в школе организуется горячее питание.
	2. Положение регулирует отношения между образовательными учреждениями и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания детей на бесплатной и платной основе.
2. **Организация питания обучающихся.**
	1. Питание учащихся осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет", от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34 "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 лет и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях", от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах", нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения от 29.05.1991 № 5786-91, СанПиН 2.4.1201-03, СП 2.4.990-00, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.1992 № 409, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
	2. Школа выделяет помещение для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно – гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:
* число посадочных мест, соответствующих установленным нормам;
* обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которых соответствует установленным требованиям:
* наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
* обеспеченность посудой;
* наличие вытяжки, её работоспособность.
	1. Питание учащихся 1-11 классов организуется на платной (с родительской доплатой) и бесплатной основе( за счет муниципального и регионального бюджета).
	2. Родители осуществляют ежемесячные взносы на питание.
	3. Для воспитанников групп продленного дня предусмотрено двухразовое питание дополнительно (за счет родительской доплаты). Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой и качеством готовой пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием, торговлей и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы.
	4. В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой ,представитель администрации школы, медицинский работник . По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой общеобразовательного учебного заведения, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров .
1. **Режим питания.**
	1. Питание осуществляется в помещении, состав и площадь которого соответствует проектному количеству классов и численности учащихся.
	2. Время пользования столовой для каждого класса устанавливается расписанием, которое корректируется ежегодно, в зависимости от категорий питающихся и количества обучающихся.
	3. Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.2.1178-02 от 25.11.02г.), в соответствии с которыми в общеобразовательном учреждении организуются горячие завтраки для обучающихся и горячее питание для групп продлённого дня.
2. **Организация поставок продуктов питания в школьную столовую.**
	1. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.
3. Примерные двухнедельные рационы питания, разрабатываются специалистом Комитета по образованию, согласовываются с Роспотребнадзором и утверждаются директором школы.
4. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками, определяемыми конкурсом на основе котировочных заявок.
5. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.
6. При организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на пришкольном учебно-опытном участке.
7. **Дежурство в столовой.**
	1. В обеденном зале организуется дежурство учителей и обучающихся в количестве 4-х человек.
	2. Дежурные отвечают за порядок и чистоту в столовой, сервировку столов.
	3. Дежурный классный руководитель контролирует дежурство в столовой, соблюдение дежурными требований гигиены, дисциплины во время приема пищи.
8. **Обязанности классного руководителя.**
	1. Классный руководитель обязан:
* обеспечивать 100% охвата учащихся горячим питанием; обеспечивать своевременную оплату горячего питания, если таковая взимается;
* организовать ежедневный учёт обучающихся, получающих бесплатное и платное питание;
* ежедневно подавать заявку на питание учащихся по утвержденной форме;
* обеспечивать порядок во время приема пищи;
* организовать питание учащихся согласно графику, с обеспечением соблюдения учащимися правил гигиены и санитарии, и ТБ при приеме пищи;
* контролировать своевременность сдачи отчета по питанию обучающихся за месяц;
* организовывать разъяснительную  и просветительскую работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании;
1. **Требования к санитарному состоянию столовой.**
	1. Уборку столовой проводят после каждого посещения ее детьми.
	2. Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом (согласно правилам СанПина).
	3. В помещении пищеблока должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов.