

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области средняя общеобразовательная школа  
имени Героя Советского союза Михаила Кузьмича Овсянникова с.Исаклы  
муниципального района Иса克林ский Самарской области

**ПРИНЯТО**

на Управляющем совете

от «28» 08 2015 № 1

Председатель совета

 Н.С.Лебакина

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом ГБОУ СОШ

им.М.К.Овсянникова с.Исаклы

от «28» августа 2015г № 192-42-08

Директор



Е.Н.Нестерова

**Положение**

**об организации горячего питания**

## **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации горячего питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе им.М.К.Овсянникова с.Исаклы муниципального района Исаклинский Самарской области (далее – Школа).

1.2. Организация горячего питания обучающихся в Школе является частью школьной программы здоровьесбережения школьников.

1.3. Основными задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Нормативно-правовая база настоящего положения:

- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- действующие СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- действующие СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 N 276);
- Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях» 15.01.2008 №206-ВС;
- Методические рекомендации по обеспечению здоровым питанием учащихся образовательных учреждений.

1.5. Горячие питание организовано на базе столовой школы.

Согласно Федеральному закону РФ от 29 декабря 2012 г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания возлагается на образовательную организацию..

В столовой школа предусмотрено обеденный зал для приема пищи обучающихся, а также полный набор помещений , цехов, складских помещений для приготовления пищи и хранения продуктов в соответствии с действующими СанПиНами.

1.6. Режим работы столовой устанавливается самостоятельно администрацией школы и утверждается директором школы.

## **II. Общие принципы организации горячего питания обучающихся**

2.1. Организация горячего питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с действующими СанПиН .

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно- гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Для обучающихся школы по желанию родителей предусматривается организация :

- одноразовое горячее питание (горячий завтрак);
- двухразовое питание для обучающихся ;
- трёхразовое (двухразовое) питание для учащихся кадетских классов;
- четырехразовое питание для учащихся проживающих в пришкольном интернате..

2.5. Питание в школе организовано на основе примерного цикличного двухнедельного меню рационов горячих обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, согласованного с Роспотребнадзором.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно- эпидемическим правилам и нормативам .

2.7. Медико- биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых комиссией, утверждённой приказом директора школы.

2.8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников школы на текущий учебный год.

2.9. Ответственность за организацию питания в школе несёт директор.

### **III. Порядок организации питания школьников**

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объёме 6 дней – с понедельника по субботу включительно ,в режиме работы школы.

3.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утверждённым директором школы.

3.4. Ответственный за организацию питания обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.5. Контроль а качеством питания учащихся в школе осуществляет комиссия, в состав которой входят: директор, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель органа общественного самоуправления

3.6. Комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утверждённому меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя или воспитателя группы продлённого дня..

3.7. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.8. Меню ежедневно утверждается директором школы.

3.9. Цена на производимую продукцию в школьной столовой определяется исходя из стоимости продуктов питания.

3.10. Поставку продуктов в школьную столовую могут осуществлять предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие лицензию, в соответствии с действующим законодательством . Школа может самостоятельно осуществлять закупки мяса и молока от частных лиц при наличии у продавцов соответствующих документов.

3.11. Прием продуктов от поставщиков, мяса и молока от частных лиц осуществляет заведующий складом в присутствии повара и ответственного за питание.

3.11. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания имеющие медицинский допуск к работе .

3.12. Кухонный работник обеспечивает чистоту в помещениях столовой, организует в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приёма пищи.

#### **IV. Порядок организации питания , предоставляемого на платной и бесплатной основе**

4.1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

4.2. Стоимость питания устанавливает общешкольным родительским комитетом либо общешкольным родительским собранием по мере необходимости. В стоимость питания входит стоимость продуктов питания, оплата работников столовой (два повара, работники кухни, уборщик служебных помещений) и бухгалтерии.

4.3. Стоимость питания предоставляемого обучающимся на бесплатной основе для проживающих в пришкольном интернате устанавливается в соответствии с нормами законодательства Самарской области.

4.4. Для осуществления учёта обучающихся, получающих питание и контроль над целевым расходованием средств, выделяемых на питание обучающихся ведётся табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдаётся в бухгалтерию.

4.5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающихся согласно утверждённым спискам.

4.6. Организация питания обучающихся осуществляется организатором горячего питания.

4.7. Организатор горячего питания:

- контролирует количество фактически присутствующих питающихся учащихся в школе;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, мяса, молока, меню, стоимость обедов в день кормления;
- не допускает перерасхода стоимости питания учащихся в последующие дни;
- своевременно с медицинскими работниками школы осуществляет контроль за соблюдением графика по школе отпуска питания учащихся согласно режиму учебных занятий;
- не позднее 4-го числа каждого месяца в бухгалтерию школы сдаёт отчёт по питанию учащихся;
- ежедневно производит ревизию используемой посуды, не допуская использование посуды со сколом.

4.8. Контроль организации питания осуществляется директором школы. Директор школы несёт персональную ответственность за организацию питания.

4.9. Добровольные пожертвования на организацию питания обучающихся производятся путем безналичного расчета, путем перечисления на счет Школы через банковские организации или Почту России.

## **V. Контроль за организацией школьного питания**

5.1. Контроль за организацией горячего питания осуществляют:

- администрация школы,
- родительский комитет,
- Управляющий совет.

Два раза в год администрация школы отчитывается на Управляющем совете и перед общешкольным родительским собранием об организации горячего питания обучающихся.

5.2. Решения родительских собраний и Управляющих советов, отчет администрации по организации питания размещаются на сайте школы.