

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа д.Рыбная Ватага

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета школы  
протокол от 19.11.2019 №2

Утверждено  
Приказом директора школы  
от 21.11.2019 №74



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации горячего питания обучающихся**  
**МКОУ СОШ д.Рыбная Ватага**

Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школы д.Рыбная Ватага (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", Федеральным Законом об образовании, Санитарно эпидемиологических правил и нормативов САНПИН 2.4.2.1178-02

## **ГЛАВА 1. Организация питания школьников**

**1.1.** Питание учащихся осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением главного санитарного врача от 23.07.2008г. №45, сборником технологических карт, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания.

**1.2.** Школа самостоятельно организует питание обучающихся на базе школьной столовой.

**1.3.** Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

**1.4.** Горячее питание осуществляется в соответствии с меню на 10 дней, 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.

Меню, разрабатывается школой самостоятельно, согласовывается с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Кировской области в Вятскополянском районе и утверждается директором школы.

**1.5.** Меню на каждый день утверждается директором школы по представлению завхоза и вывешивается в школьной столовой.

**1.6.** Составление меню осуществляется в соответствии с рекомендуемыми нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

**1.7.** Меню для обучающихся в школе включает завтрак и обед.

**1.8.** Часы приема пищи определяются приказом директора школы на каждый учебный год в соответствии с распорядком дня учебы обучающихся в школе.

## **ГЛАВА 2. Порядок предоставления питания учащимся.**

**2.1.** В школе обучающимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

**2.2.** Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей.

**2.3.** Расчет за питание для обучающихся, получающих обеды, осуществляется по талонам.

### **ГЛАВА 3. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую.**

**3.1.** Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками на основе договоров поставки.

**3.2.** Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с 10 дневным меню с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

**3.3.** При организации питания обучающихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, выращенная на пришкольном учебно-опытном участке, при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

### **ГЛАВА 4. Контроль за организацией питания**

**4.1.** Контроль за организацией питания обучающихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

**4.2.** Качество готовой пищи ежедневно проверяет комиссия по оценке качества блюд и кулинарных изделий.

По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале качества блюд и кулинарных изделий.

**4.3.** Завхоз осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в школьной столовой, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

**4.4.** Постоянный контроль над работой школьной столовой осуществляется Советом школы.

Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на Совете школы.

**4.5.** Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, завхоза.

## **ГЛАВА 5. Режим работы школьной столовой и питания обучающихся.**

### **5.1. Режим работы школьной столовой**

Обучающиеся дневной смены	Завтрак	9.40-9.50
	Обед (5-11 кл)	11.20-11.50
	Обед (1-4)	12.30-12.45

## **ГЛАВА 6. Заключительные положения.**

6.1. Локальный акт рассматривается на заседании педагогического совета школы.

6.2. Изменения в Положение вносятся приказом директора школы по представлению предложений:

- Совета школы;
- Завхоза;
- Классных руководителей;

.