Рассмотрено на заседании педагогического совета протокол № _1_ от « 28 »августа 2018 г



положение

об организации горячего питаниза

муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Городовиковская средняя общеобразовательная школа №3» (МКОУ «ГСОШ №3»)

Положение об организации питания учащихся в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении "Городовиковская средняя общеобразовательная школа №3" (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 в Российской Федерации», Санитарно эпидемиологических правил и нормативов САНПИН 2.4.2.1178-02

ГЛАВА 1. Организация питания школьников

- Питание учащихся осуществляется Методическими В соответствии 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые рекомендациями 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 " 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 для питания школьников.
- Школа самостоятельно организует питание учащихся на базе школьной столовой.
- Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.
- Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными недельными 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.
- Примерные недельные рационы питания, разрабатываются школой самостоятельно и утверждаются директором школы.
- На основе примерных недельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания, которые утверждаются директором школы.
- Составление рационов питания осуществляется в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.
- Часы приема пищи устанавливаются Уставом школы в соответствии с распорядком дня учебы учащихся в школе рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. В режиме учебного дня на обед

- и отдых предусматривается три перемены: одна перемена 20 минут, 2 перемены по 15 минут.
- Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором школы по согласованию с завхозом школы.

ГЛАВА 2. Порядок предоставления питания учащимся.

- В МКОУ «ГСОШ №3» учащимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.
- Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей.
- Учащимся 1-11 классов предоставляется горячее питание (завтрак) за счет средств родителей или законных представителей.

ГЛАВА 3. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую.

- Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками на основании Договоров.
- Закупка продуктов питания для школьной столовых осуществляется в соответствии с примерными недельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

ГЛАВА 4. Контроль за организацией питания

- Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.
- Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы.

В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации школы, медицинский работник школы, член профсоюза. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале, ответственным за ведением бракеражного журнала.

- Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.
- Постоянный контроль над работой столовой МКОУ «ГСОШ №3» осуществляется комиссией по проверке питания.
- Ответственность за организацию питания учащихся, расходование родительской платы на эти цели, соблюдение санитарногигиенических требований возлагается на завхоза.
- Классные руководители:
 - > ведут учет питания детей в классе ежедневно;
 - > находятся в столовой во время приема пищи учащимися;