



- общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.
2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся :
    - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием и инвентарём;
    - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
    - разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
  3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячего питания, ведения разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
  4. Организация питания учащихся осуществляется :
    - в соответствии с законом РФ «Об образовании»;
    - Типовым положением о школе;
  5. Питание обучающихся предоставляется на платной, бесплатной и льготной основах.
  6. Питание в школе организуется на основе примерного меню обедов для организации питания детей 6,5 – 11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями меню, не допускается.
  7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
  8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за питание, назначаемый приказом директора.
  9. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

### 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд.
2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объёме 5 дней – с понедельника по пятницу.



3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, заместитель директора по УВР, представители родительской общественности и педагогического коллектива школы.
6. Классные руководители :
  - организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
  - несут ответственность за организацию питания учащихся класса;
  - готовят пакет документов для предоставления бесплатного и льготного питания;
  - ежедневно своевременно предоставляют информацию об отсутствующих учащихся;
  - сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы;
  - контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи;
  - контролируют поведение учащихся во время завтрака, обеда, полдника.
7. Ответственный за питание в школе, назначенный приказом директора :
  - своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию;
  - лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся на бесплатной и льготной основе;
  - регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
  - своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой;
  - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечение дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

#### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ БЕСПЛАТНОГО И ЛЬГОТНОГО ПИТАНИЯ

- Правом на получение бесплатного питания
  - обед - пользуются дети из малообеспеченных семей;
  - завтрак – пользуются дети 6 – 9-х классов из многодетных семей

- Основанием для предоставления бесплатного питания детям из многодетной семьи являются следующие документы :
  - заявление родителей (законных представителей);
  - копия удостоверения многодетной семьи

## 5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. На предприятие, занимающееся питанием учащихся школы, возлагается ответственность за качество привозимой на пищеблок продукции и за соблюдение определенной стоимости завтраков и обедов.
2. Контроль за посещением столовой детьми и учетом количества фактически отпущенных бесплатных и льготных завтраков и обедов осуществляется ответственным по питанию, членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся.
3. Классные руководители, сопровождающие учащихся в школьную столовую, несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному директором школы списку на льготное питание.
4. Ответственный за питание ежедневно ведет учет учащихся, получающих питание за родительские средства.
5. Проверка продуктов, привозимых на школьный пищеблок, осуществляется ежедневно поваром школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
6. Проверка качества готовых блюд осуществляется ежедневно до принятия пищи детьми медицинским персоналом школы, а в случае отсутствия медицинской сестры – членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся. Результаты проверки отмечают в бракеражном журнале готовых блюд.
7. Проверка санитарного состояния пищеблока, технологии приготовления блюд и другие тематические проверки школьной столовой проводятся администрацией школы, комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся, комиссией по охране труда согласно плану производственного контроля пищеблока школы.