

Принято  
на заседании педагогического  
совета МОУ Большесельской СОШ

Протокол № 13 от 19.10.2018



Утверждаю  
Директор школы  
Дьячкова Е.Ю.

Приказ № 592 от 24.10.2018

## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся МОУ Большесельской СОШ.

### 1. Общие положения.

Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства торговли СССР от 26.12.85 г. N 315 "О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах", СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45), Законом Ярославской области № 65-з от 19.12.2008 г. «Социальный кодекс Ярославской области».

### 2. Организация питания обучающихся.

1. Питание учащихся МОУ Большесельской средней общеобразовательной школы (далее – Учреждение) организуется по месту учебы на базе школьного пищеблока, работающего на продовольственном сырье, который производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
2. При организации питания учреждение несет ответственность за соблюдение санитарных требований к содержанию помещений школьной столовой и характеру организации производства, за полноценность, высокое его качество и соответствие возрастным особенностям обучающихся.
3. Вся вырабатываемая школьной столовой продукция должна соответствовать требованиям государственных и отраслевых стандартов, сборников рецептур блюд и других нормативных документов, разрабатываемых для предприятий общественного питания.
4. Питание учащихся Учреждения организуется ежедневно, включая субботы, в течение всего учебного года.
5. Учащиеся получают горячий завтрак, выпечку; по желанию родителей всем учащимся может предоставляться обед.
6. Учащиеся, посещающие группы продленного дня, питаются не менее 2 раз в день.
7. Контроль за питанием учащихся осуществляют классные руководители.
8. Питание учащихся организуется на основании 7 - 10 дневных перспективных меню, разрабатываемых работниками столовой с учетом всех рекомендаций по разнообразию пищи, выполнению рекомендованного набора продуктов и норм выхода готовых блюд, утвержденного директором школы. Перспективное меню обязательно для исполнения. Замена блюд производится в исключительных случаях и только по согласованию с руководством школы.
9. В течение учебного дня Учреждение предоставляет для организации питания две большие перемены.
10. Питание в Учреждении организуется за счет родительской платы, отдельным категориям учащихся предоставляется бесплатное питание на основании приказа по учреждению, по мере поступления документов, подтверждающих право на бесплатное питание.
11. В пищеблоке обязательно обеспечение питьевого режима в течение всего учебного дня.
12. Классный руководитель обязан ежедневно доводить ответственному за организацию бесплатного питания сведения о количестве учащихся, которые будут питаться на следующий день. Ответственный за организацию бесплатного питания ежедневно делает заказ в столовую на количество приготавливаемых на следующий учебный день блюд.

При отсутствии в течение учебного дня обучающегося, которому предоставляется льготное питание, организуется питание другого обучающегося из резервного списка, утвержденного приказом директора школы.

13. Организация питания обучающихся осуществляется по расписанию, утвержденному в начале учебного года.

### **3. Обеспечение контроля за организацией питания школьников и составление отчетности.**

1. Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора Учреждения. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

2. Отобранные суточные пробы хранятся в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специально отведенном месте в холодильном оборудовании при температуре от +2 до +6 С.

3. В холодильном оборудовании обязательны термометры (не ртутные).

4. Кладовщик столовой обязан на все продукты питания, используемые в процессе приготовления пищи, иметь сертификаты соответствия, договора на поставку продуктов.

5. На каждое блюдо, реализуемое школьной столовой, разрабатывается технологическая карта.

6. Для организации контроля за соблюдением санитарных норм при приготовлении пищи в школьной столовой осуществляется ведение следующих документов:

- Журнал здоровья;
- Договора на обслуживание оборудования пищеблока и кладовых;
- Договора на утилизацию бытовых и пищевых отходов;
- Договора на обработку помещений от грызунов;
- Документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих продуктов и сырья;
- Журнал контроля качества и безопасности поступающих продуктов;
- Журнал бракеража готовой продукции, кондитерских изделий с отметкой;
- Журнал витаминизации;
- Журнал осмотра сотрудников столовой на гнойничковые заболевания;
- Журнал санитарного состояния помещений пищеблока, кладовых, соблюдения режимов хранения и технологических процессов;
- Журнал ежедневной регистрации температуры холодильного оборудования;
- Журнал аварийных ситуаций.

7. Контроль за работой пищеблока осуществляет администрация школы, заместители директора школы, курирующие свои направления работы.

Также контроль за организацией питания обучающихся, за качеством приготовляемой пищи могут осуществлять родители (законные представители учащихся), при принятии соответствующего решения Управляющим советом Учреждения.

### **4. Заключительные положения**

4.1. Срок действия Положения не ограничен.

4.2. Внесение изменений и дополнений, а также пересмотр настоящего Положения осуществляется по мере необходимости.