



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Обливская средняя общеобразовательная школа № 2»

«Утверждаю»  
Директор МБОУ «Обливская СОШ № 2»  
Е. С. Карамушка  
Пр. № 73 от «11» июля 2013 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

Положение об организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Обливская средняя общеобразовательная школа № 2» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом об образовании, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами САНПИН 2.4.2.1178-02

**ГЛАВА 1. Организация питания школьников**

1.1. Питание учащихся осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые 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 "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах", 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.

1.2. Школа организует питание учащихся на базе школьной столовой совместно с арендатором согласно договору № 1а от 21.10.2013 г.

1.3. Питание учащихся 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 перспективным меню, 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.

Перспективное меню, разрабатываются школой совместно с арендатором самостоятельно и утверждаются директором школы.

1.5. На основе перспективного меню с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания, которые утверждаются директором школы (ежедневные меню).

1.6. Составление перспективное и ежедневное меню 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.

1.7. Рационы питания учащихся в общеобразовательных учебных заведениях включают: завтрак - горячее молочное блюдо, напиток; обед - суп, горячее блюдо, сладкое блюдо.

1.8. Часы приема пищи устанавливаются локальным актом 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 две перемены по 20 минут.

Отпуск учащимся питания в столовых общеобразовательных учебных заведений осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором школы заведения по согласованию с главным поваром.

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

2.1. В общеобразовательных учебных заведениях учащимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

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

2.3. Зачисление на бесплатное целевое питание детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, администрации школ совместно с родительскими комитетами производят на основании заявлений родителей (законных представителей) и (или) акта обследования социально-бытовых условий остро нуждающихся из малообеспеченных семей с последующим включением в списки нуждающихся в бесплатном питании. Списки детей корректируются ежемесячно.

2.4. Список школьников, обеспечиваемых бесплатным целевым питанием, рассматривается на педагогическом совете, утверждается приказом директора школы.

### **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, определяемыми конкурсом на основе котировочных заявок.

3.2. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

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

4.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой общеобразовательных учебных заведений и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

4.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы.

В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации школы, медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за общеобразовательным учебным заведением (далее - медицинский работник), дежурный учитель. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой общеобразовательного учебного заведения, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

4.4. Постоянный контроль над работой столовой осуществляется комиссией Совета школы по питанию. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на Совете школы.

4.5. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы арендатора и повара школьной столовой (по согласованию).

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

5.1. Арендатор школьной столовой организует:

Горячие завтраки для учащихся 1-4 классов в 10ч.30мин.

Горячие обеды для учащихся 5-8 классов в 11ч.30мин.

Горячие обеды для учащихся 9-11 классов в 12ч.30мин.

Распределяет дополнительное питание по мере поступления средств

5.2. Классные руководители:

- принимают заявления от родителей или лиц, их заменяющих, на предоставление бесплатного питания;

- ведут учет питания детей в классе по категориям;

- по итогам недели определяют количество учащихся, не получивших горячее питание, и подают заявку повару школьной столовой на предоставление питания за счет не использованных средств;

- ведут учет за расходованием денежных средств учащихся на питание;

- находятся в столовой во время приема пищи учащимися;

5.3. Ответственный за организацию целевого питания ведет учет фактического количества учащихся из малообеспеченных и многодетных семей, получивших целевое питание в целом по школе.