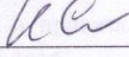


СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом ГБОУ СОШ

им. Н.С. Доровского с. Подбельск

Председатель

 Сидорова И.И.

Протокол № 4 от 29.05.2015 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директором ГБОУ СОШ

им. Н.С. Доровского с. Подбельск

 В.Н. Уздяев

Приказ № 37/8 – од от 01.06. 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**по организации питания обучающихся и воспитанников
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области средней общеобразовательной школы
имени Героя Советского Союза Николая Степановича Доровского
с. Подбельск муниципального района Похвистневский
Самарской области**

I. Общие положения

1. Настоящее положение разработано в целях совершенствования организации питания обучающихся и воспитанников ГБОУ СОШ им. Н.С. Доровского с. Подбельск с учетом приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н и приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012 г., определяет порядок организации и финансового обеспечения питания, обучающихся, воспитанников, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля над организацией питания.

2. При организации питания обучающихся и воспитанников ГБОУ СОШ им. Н.С. Доровского с.Подбельск соблюдаются требования, установленные:

- техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции);
- техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882 (далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);
- техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 883 (далее - технический регламент на масложировую продукцию);
- техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;
- Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299 (далее - Единые требования);
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1, ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; N 27, ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; N 52, ст. 5498; 2007, N 1, ст. 21, ст. 29; N 27, ст. 3213; N 46, ст. 5554; N 49, ст. 6070; 2008, N 29, ст. 3418; N 30, ст. 3616; 2009, N 1, ст. 17; 2010, N 40, ст. 4969; 2011, N 1, ст. 6; N 30, ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; N 50, ст. 7359);
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2002, N 1, ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; N 27, ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; N 50, ст. 5242; 2006, N 1, ст. 10; N 14, ст. 1458; 2007, N 1, ст. 29; 2008, N 30, ст. 3616; 2009, N 1, ст. 17; 2011, N 1, ст. 6; N 30, ст. 4590, 4596);
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 22 декабря 2012 г. N 273-ФЗ (пп2 п. 2 ст. 34; п. 1, 4 ст. 37; п. 2 ст. 41; п. 2 ст. 65);
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. N 3 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2005 г. N 6295) (далее - СанПиН 2.3.2.1940-05), с изменениями, внесенными постановлением

Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 июня 2008 г. N 42 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 15 июля 2008 г. N 11967);

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7 августа 2008 г. N 12085) (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2010 г. N 18267), (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13);

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. N 36 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2002 г. N 3326) (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 апреля 2003 г. N 41 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 мая 2003 г. N 4603), от 25 июня 2007 г. N 42 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 16 июля 2007 г. N 9852), от 18 февраля 2008 г. N 13 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11 марта 2008 г. N 11311), от 5 марта 2008 г. N 17 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 3 апреля 2008 г. N 11465), от 21 апреля 2008 г. N 26 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 3 мая 2008 г. N 11741), от 23 мая 2008 г. N 30 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 6 июня 2008 г. N 11805), от 16 июля 2008 г. N 43 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2008 г. N 12059), от 1 октября 2008 г. N 56 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 октября 2008 г. N 12391), от 10 октября 2008 г. N 58 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 27 октября 2008 г. N 12530), от 11 декабря 2008 г. N 69 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 19 декабря 2008 г. N 12906), от 5 мая 2009 г. N 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 июня 2009 г. N 14168), от 8 декабря 2009 г. N 73 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 24 декабря 2009 г. N 15813), от 27 января 2010 г. N 6 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 10 марта 2010 г. N 16592), от 28 июня 2010 г. N 71 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2010 г. N 18097), от 10 августа 2010 г. N 102 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 8 сентября 2010 г. N 18381), от 12 ноября 2010 г. N 145 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 декабря 2010 г. N 19298), от 11 апреля 2011 г. N 30 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 13 мая 2011 г. N

20739), от 1 июня 2011 г. N 79 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 19 июля 2011 г. N 21407), от 6 июля 2011 г. N 90 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 15 декабря 2011 г. N 22636);

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. N 24 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 31 октября 2001 г. N 3011) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 апреля 2009 г. N 20 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 5 мая 2009 г. N 13891), от 25 февраля 2010 г. N 10 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2010 г. N 16679), от 28 июня 2010 г. N 74 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2010 г. N 18009);

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.4.1204-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17 марта 2003 г. N 20 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 г. N 4303);

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1201-03 "Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11 марта 2003 г. N 13 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 г. N 4304) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 апреля 2007 г. N 23 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2007 г. N 9616), от 4 марта 2011 г. N 16 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 марта 2011 г. N 20328);

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. N 59 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2003 г. N 4613), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 мая 2008 г. N 32 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 16 июня 2008 г. N 11848), от 24 апреля 2009 г. N 24 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 19 мая 2009 г. N 13938), от 23 декабря 2010 г. N 168 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 4 февраля 2011 г. N 19706);

3. Организация питания обучающихся осуществляется образовательной организацией и (или) сторонней организацией на основании договора (по решению родительского комитета)

4. Родительским комитетам, опекунам, советам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательных учреждений.

II. Основные задачи

При организации питания обучающихся и воспитанников ГБОУ СОШ им. Н.С. Доровского с.Подбельск рекомендуется реализовывать следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

III. Порядок организации питания обучающихся и воспитанников

1. Общеобразовательное учреждение обеспечивает необходимые условия для организации питания обучающихся общеобразовательного учреждения в столовом помещении.

2. Приказом директора образовательного учреждения из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания обучающихся и работников в образовательном учреждении.

3. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы и (или) сторонней организации, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися государственным заказчиком. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно сторонней организацией. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

5. При организации питания обучающихся и воспитанников ГБОУ СОШ им. Н.С. Доровского с.Подбельск рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца;
- пищевые жиры;
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

6. Обучающихся и воспитанников ГБОУ СОШ им. Н.С. Доровского с. Подбельск рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений.

7. Обучающихся и воспитанников ГБОУ СОШ им. Н.С. Доровского с. Подбельск рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами:

- воспитанники дошкольных образовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13;
- обучающиеся общеобразовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше - в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

8. При организации питания обучающихся и воспитанников ГБОУ СОШ им. Н.С. Доровского с.Подбельск рекомендуется обеспечивать потребление обучающимися и воспитанниками образовательных учреждений пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных учреждениях).

В суточном рационе питания обучающихся и воспитанников ГБОУ СОШ им. Н.С. Доровского с.Подбельск оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10-15, 30-32 и 55-60% соответственно).

Интервалы между приемами пищи обучающихся и воспитанников ГБОУ СОШ им. Н.С. Доровского с. Подбельск рекомендуется составлять не менее 2-3 часов и не более 4-5 часов.

При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20-25%), ужин - 25%.

При круглосуточном пребывании обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях при пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется

составлять: завтрак - 20%, обед - 30- 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5-10%.

При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%.

Образовательным учреждениям рекомендуется использовать цикличное меню на 10, 14, 20, 28- дней.

9. Меню для каждого типа образовательных учреждений рекомендуется разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в образовательном учреждении и учебной нагрузки.

10. В образовательном учреждении предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

11. При организации питания в образовательном учреждении проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

12. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

13. Для обучающихся ГБОУ СОШ им. Н.С. Доровского с. Подбельск рекомендуется организовывать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не следует превышать трех-четырех часов.

14. Организация питания в ГБОУ СОШ им. Н.С. Доровского с. Подбельск может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках образовательных учреждений в соответствии с санитарно- эпидемиологическими требованиями.

15. Индустриальными способами производства питания для образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и раздаточными столовыми образовательных учреждений.

16. В целях обеспечения системы организации питания в образовательном учреждении предусмотрено обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

17. Разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в образовательных учреждениях, формирование культуры здорового питания у обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, может осуществляться на базе региональных стажировочных площадок, в структуру которых могут входить профильные образовательные учреждения профессионального образования, общеобразовательные учреждения, научные организации.

18. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений;
- б) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- в) модели организации питания в общеобразовательных учреждениях, реализуемые в субъекте Российской Федерации;
- г) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- д) обеспеченность обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- е) перечень организаторов питания в общеобразовательных учреждениях;
- ж) ценообразование, стоимость питания в общеобразовательных учреждениях, дотации на питание обучающимся и воспитанникам общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- з) система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений;
- и) изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- к) пропаганда здорового питания в общеобразовательных учреждениях в рамках деятельности муниципальных органов власти и органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации;
- л) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- м) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- н) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- о) деятельность стажировочных площадок, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях.

IV. Порядок организации и финансирования питания воспитанников

1. Питание воспитанников структурного подразделений и филиалов оставляется в групповой комнате.

2. Ответственность за организацию питания воспитанников в детском саду возлагается на заведующую (руководителя) структурного подразделения, филиала.

3. Питание воспитанников в детском саду организуется в дни занятий (понедельник — пятница) в соответствии с режимом.

Режим питания размещается в доступном для ознакомления месте.

4. Организация питания и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН

2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольной организации».

5. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного заведующей (руководителем) структурного подразделения, филиала.

6. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания воспитанников в детском саду, возрастная категория.

7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

8. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается заведующей (руководителем) структурного подразделения, филиала ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

9. При составлении меню старшая медсестра учитывает численность воспитанников, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий в дошкольном учреждении.

10. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:

— средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей, имеющих детей, в форме частичной оплаты питания детей, воспитанников в дошкольном учреждении.

— средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в дошкольном учреждении (далее — родительская плата за уход и присмотр детей)

11. В детском саду организуется бесплатное питание для детей инвалидов.

12. Внесение родительской платы за питание детей в дошкольном учреждении, осуществляется ежемесячно в срок до 15 числа.

V. Порядок организации питания обучающихся в школе

1. Питание учащихся организуется на платной основе, за счет средств родителей, законных представителей.

2. Среднесуточная стоимость питания определяется на общешкольном родительском собрании, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания, утверждается решением родительского комитета и согласовывается Управляющим советом. При организации питания могут использоваться продукты, полученные в результате ведения образовательным учреждением подсобного хозяйства либо выращенные на учебно-опытных пришкольных участках.

3. Заявки на питание, обучающихся школы, подаются в соответствии с численностью обучающихся и количеством учебных дней.

4. Ответственный за организацию питания ведет ежемесячный учет общего количества фактически полученного питания (завтраков, полдников, обедов и ужинов).

5. Классные руководители ведут ежедневный учет фактически полученного питания обучающимися класса в Табелях питания. Классный руководитель несет ответственность за достоверность информации, вносимой в Табель.

6. Классный руководитель ежемесячно подсчитывает количество фактически полученного классом питания (завтраков, полдников, обедов и ужинов) в Табелях по питанию и 01 числа следующего месяца передает их сотруднику, ответственному за организацию питания в школе.

3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы (руководителем структурного подразделения, филиала), меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы пятидневной учебной недели.

5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на перемене согласно расписания утверждаемого директором школы (руководителем структурного подразделения, филиала). Продолжительность обеденного перерыва - от 15 до 35 минут.

6. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

VI. Контроль организации питания

1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет администрация школы.

3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю качества горячего питания.

4. Состав комиссии по контролю качества горячего питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.