

Рассмотрено на заседании педагогического  
совета 31 августа 2015 года

*Протокол № 6-1  
от 31.08.15.*



## **Положение о школьной столовой и порядке организации питания обучающихся.**

### **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», закона РФ от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», Устава школы.

1.2. Настоящее Положение определяет механизм организации питания обучающихся в школе, а так же порядок и источники финансирования услуг, связанных с организацией питания обучающихся.

1.3. Организация питания в школе на договорной основе за счет средств бюджета осуществляется победителем конкурса на право заключения муниципального контракта на оказание услуг по организации питания учащихся.

### **2. Организационные принципы питания школьников.**

2.1. Питание в МБОУ «СОШ № 10» может быть организовано как за счет средств Учредителя, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания осуществляется на основе Договора или муниципального контракта ОУ с поставщиком на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

### **3. Основными задачами школьной столовой являются:**

3.1. Формирование здорового образа жизни.

3.2. Воспитание культурного самосознания.

3.3. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

3.4. Проведение летних оздоровительных площадок в летний период.

#### **4. Организация питания в учреждении.**

4.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 10-дневным меню.

4.2. Для обучающихся в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен и обед.

4.3. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном Учреждении, и согласовывается руководителями образовательного Учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4.4. О случаях появления в Учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный орган исполнительной власти уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4.5. В Учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.6. Обучающиеся Учреждения питаются по классам согласно графику, утвержденному директором Учреждения.

4.7. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

4.8. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

4.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром (заведующим столовой) школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

## **5. Положение о школьной столовой.**

5.1. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ «СОШ № 10» г. Бологое.

5.2. Столовая запроектирована работающей на полуфабрикатах, обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест и предназначена для обеспечения питанием обучающихся Учреждения в 2 посадки.

Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

5.3. В компетенцию руководителя Учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- заключение договоров на организацию питания обучающихся;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация общественного контроля за питанием школьников (работа общественной комиссии родительского комитета и т.п.)

5.4. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников Учреждения;
- информировать обучающихся и работников Учреждения о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

## 6. Заключительные положения.

6.1. Настоящее Положение «О школьной столовой и порядке организации питания обучающихся МБОУ рассмотрено на заседании педагогического совета.

6.2. Срок действия данного Положения не устанавливается.