

  **2.3. Условия организации питания**

  2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями
[СанПиН 2.4.5.2409-08](http://mini.1obraz.ru/#/document/99/902113767/)предусмотрены помещения для приема, хранения и
приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным
оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

  2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору
поставщиков в соответствии с [Законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ](http://mini.1obraz.ru/#/document/99/499011838/) «О контрактной системе в
сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

  2.3.3. Для организации питания работники школы ведут и используют следующие
документы:

  – [приказ об организации питания обучающихся](http://mini.1obraz.ru/#/document/118/29749/), содержащем пунктыо назначении ответственного за питание, о создании бракеражной комиссии;

-положение о бракеражной комиссии;

  – [примерное меню](http://mini.1obraz.ru/#/document/118/29757/);

  – [технологические карты кулинарных блюд](http://mini.1obraz.ru/#/document/118/29758/);

  – [журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок](http://mini.1obraz.ru/#/document/118/29763/);

  – [журнал бракеража готовой кулинарной продукции](http://mini.1obraz.ru/#/document/118/29765/);

  – [журнал здоровья](http://mini.1obraz.ru/#/document/118/29768/);

  – [журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд](http://mini.1obraz.ru/#/document/118/29772/);

  – [журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании](http://mini.1obraz.ru/#/document/118/29770/);

  – график дежурстваучителей в столовой;

 - контракт на поставку продуктов питания.

2.3.5. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 [СанПиН 2.4.5.2409-08](http://mini.1obraz.ru/#/document/99/902113767/ZAP266M3KQ/).

**2.4. Меры по улучшению организации питания**

  2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация
школы совместно с классными руководителями:

  – организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня
культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;

– проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам
роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного
питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в
домашних условиях;

  – содействует созданию системы общественного информирования и общественной
экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала
управляющего и родительского совета;

  2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых
технологий.

**3. Порядок предоставления питания обучающимся**

  **3.1. Предоставление горячего питания**

  3.1.1. Всем обучающимся предоставляется двухразовое питание – завтрак и обед.

  3.1.2. Для приема пищи в течение учебного дня выделяются две перемены длительностью
20 минут каждая.

  3.1.3. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым
директором школы. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется накануне и уточняется на
следующий день не позднее 9.00 часов.

  3.1.4. График предоставления питания устанавливает директор школы с
учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и
продолжительности учебных занятий.

  3.1.5. Примерное 10-дневное меню разрабатывает ответственный за питание при
взаимодействии с работниками пищеблока. Директор утверждает меню. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы.

  3.1.6. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

3.1.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы (п. 14.6.СанПиН). Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек.

  **3.2. Предоставление питьевой воды**

  3.2.1. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой
водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого
водоснабжения.

  3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени
пребывания детей в школе.

**4. Финансовое обеспечение**

  4.1.Финансирование питания обучающихся осуществляется за счетместного бюджета в соответствии с распоряжением главы Сасовского муниципального района об установлении суммы за детодень.

  4.2. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве
меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели.
Контроль за использованием средств осуществляется в соответствии с действующим
законодательством.

5**. Обязанности участников процесса организации питания**

5**.1. Директор школы:**

  – ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания
обучающимся;

  – несёт ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с
федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными
санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;

  – обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

  – назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания;

- обеспечивает выполнение требований санитарных правил всеми работниками школы;

- организует производственный контроль, включающий лабораторно- инструментальные исследования;

-организует курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

 – обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на
родительских собраниях, заседаниях совета школы, а также педагогических
советах.

 5**.2. Ответственный за питание:**

  – контролирует деятельность поставщиков продуктов питания и
работников пищеблока;

  – формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;

  – предоставляет списки обучающихся для расчета средств на горячее питание в
бухгалтерию;

  – обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей
горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных
обучающимися обедов по классам;

  – координирует работу в школе по формированию культуры питания;

   - проводит ежедневный мониторинг охвата учащихся питанием;

 - осуществляет контроль за соблюдением графика дежурства учителей в столовой;

- проводит бракераж готовой продукции в составе бракеражной комиссии;

 - осуществляетконтроль за соблюдением примерного 10-дневного меню;

- выявляет причины и своевременно информирует директора школы об учащихся, не питающихся в школе;

- проводит совместно с администрацией разъяснительной работы среди учащихся и родителей о принципах рационального питания,

- проводит изучение предложений учащихся и родителей по организации питания.

5**.3. Заведующий хозяйством:**

  – обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и
холодильного оборудования;

  – снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-
гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

-обеспечивает контроль проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

 - контролирует наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

5**.4. Повар и работники пищеблока:**

  – выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

  – вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5**.5. Классные руководители:**

 –в конце каждого месяцапредоставляют ответственному за организацию горячего
питания в школе данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;

  – предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на
формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном
питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы
обеспечения обучающихся полноценным питанием;

  – выносят на обсуждение на заседаниях Совета школы, педагогического
совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

5**.6. Родители (законные представители) обучающихся:**

  – сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в
школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают
медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических
реакциях на продукты питания и других отклонениях в здоровье;

  – ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового
образа жизни и правильного питания;

  – вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

  – вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

6**. Контроль за организацией питания**

  6.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники
школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

  6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная
комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав
комиссии утверждается приказом директора школы.

6.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и поступившего продовольственного сырья осуществляет повар.

**7. Ответственность**

  7.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за
вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением
должностных обязанностей.

  7.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к
дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством
Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности
в порядке, установленном федеральными законами.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |