

**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.

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