|  |
| --- |
| УтверждаюДиректор школы: Э. Н. МихайловаПриказ №\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Приказ №253 от 24.12.12 |

|  |
| --- |
| **ПОЛОЖЕНИЕ****ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ** **в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Кокшакасинская основная общеобразовательная школа им. А. Г. Николаева» Цивильского района Чувашской Республики** Положение об организации питания учащихся вМуниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Кокшакасинская основная общеобразовательная школа им. А. Г. Николаева» Цивильского района Чувашской Республики (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 131-Ф3 "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08**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, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. **1.2.**Школа самостоятельно организует питание учащихся на базе школьной столовой.**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 примерными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности, длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.Примерные рационы питания разрабатываются школой самостоятельно и утверждаются директором школы.**1.5.** На основе примерных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания (меню-требования), которые утверждаются директором школы, подписываются поваром, и бухгалтером.**1.6.** На основании дневного рациона питания составляется меню, которое содержит наименование блюд, калькуляцию, их калорийность и стоимость.Меню вывешивается на всеобщее обозрение ежедневно.**1.7.** Рационы питания учащихся в общеобразовательных учебных заведениях включают: завтрак, обед для обучающихся 1 – 9 классов.**1.8.** Часы приема пищи устанавливаются в режиме работы школы, утверждаемом ежегодно директором школы.Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.**ГЛАВА 2. Порядок предоставления питания учащимся и оплата питания.****2.1.** В образовательном учреждении 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, а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.**2.3.** Оплата за питание учащимися производится по факту ежемесячно. **2.4.** Оплата за питание вносится ежемесячно до 25-го числа месяца классными руководителями в кассу бухгалтерии школы для оприходования в соответствующем порядке с последующей сдачей на лицевой счет в банке.**2.5**. Расходование средств, поступающих в виде платы на организацию горячего питания, производится путем перечисления на расчетные счета поставщиков продуктов и продовольственного сырья. **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 или по закупкам малого объема.**3.2.** Закупка продуктов питания для школьной столовых осуществляется в соответствии с примерными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.**3.3.** При организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная пришкольном учебно-опытном участке, при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность. **ГЛАВА 4. Контроль за организацией питания****4.1.** Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием, торговлей и иными государственными органами 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, учителя школы. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.**4.3.** Администрация школы осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой общеобразовательного учреждения, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров, ведение журнала здоровья и другое.**4.4.** Постоянный контроль за работой столовой образовательного учреждения осуществляется комиссией, создаваемой по приказу директора школы. Основными направлениями контроля являются:· охват детей горячим питанием;· качество приготовленных блюд;· соблюдение норм закладки и выхода продукции;· соблюдение санитарных норм и правил;· наличие меню и контрольных блюд;· учет родительских средств;· соблюдение режима питания.При проверке присутствие повара, обязательно.**4.5.** Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, ведущего бухгалтера, повара школьной столовой согласно должностным обязанностям. **ГЛАВА 5. Режим работы школьной столовой и питания учащихся.****5.1.**Школьная столовая работает ежедневно с 8-00 ч до 15-00 ч.**5.2.** Для учащихся 1 – 9 классов организовано двухразовое питание (завтрак, обед).**5.3.** Питание организуется в отведенное в графике время в перерывах между уроками продолжительностью 20 минут. |
|

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

 |
|  |