

Утверждаю
Директор МКОУ «Мацевская СОШ»
Ибрагимгаджиев Ш.М.
« 09 » _____ 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о горячем питании обучающихся

Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся в МКОУ «Мацевская СОШ»

1.2. Организация питания обучающихся общеобразовательных учебных заведений (далее – обучающиеся) организуется администрацией школы совместно с родительским комитетом в школьной столовой.

1.3. Столовая школы осуществляют свою деятельность в соответствии с актами законодательства Российской Федерации, Уставом школы, настоящим Положением, регламентирующими порядок организации общественного питания.

2. Порядок предоставления питания обучающимся

2.1. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

2.3. Питание учащихся осуществляется согласно примерного циклического меню рассчитанного на десять дней в соответствии с санитарными нормами.

2.4. Еженедельное меню составляется поваром и утверждается директором школы из фактически имеющихся продуктов и средств.

Организация питания в школе

3.1. Организация питания осуществляется специально назначенными работниками согласно штатному расписанию. Их обязанности определяются должностными инструкциями и правилами внутреннего трудового распорядка.

3.2. При организации питания общеобразовательным учебным заведением столовая является его структурным подразделением и функционирует за счет средств субвенций муниципального бюджета.

3.3. Для отдельных обучающихся на основании заключения местных органов здравоохранения может быть организовано щадящее питание при наличии

условий.

3.4. В зимне-весенний период проводится С-витаминизация готовой пищи в соответствии с порядком, определяемым Министерством здравоохранения.

3.5. При неблагоприятной эпидемической ситуации в школе по письменному решению Роспотребнадзора проводится отбор суточных проб.

3.6. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий. В режиме учебного дня на завтрак и отдых предусматривается две перемены продолжительностью 10 минут.

3.7. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором общеобразовательного учебного заведения.

4. Организация поставок продуктов питания в столовую школы

4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее – продукты питания) в столовую осуществляются поставщиками, определяемыми местными исполнительными и распорядительными органами в устанавливаемом ими порядке на конкурсной основе.

4.2. Субъекты предпринимательской деятельности заключают договоры на поставку продуктов питания.

4.3. При организации питания обучающихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная в учебно-производственном участке и учитываемая по сформированной общеобразовательным учебным заведением себестоимости.

5. Контроль за организацией питания обучающихся

5.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями Роспотребнадзора, органами управления образованием в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет старший повар и дежурный учитель с отметкой в бракеражном журнале.

5.3. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется комиссией по организации горячего питания обучающихся, созданной по приказу директора школы. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на педсовете заседании родительского комитета.

5.4. Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы и повара.