

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
об организации питания в муниципальном общеобразовательном учреждении  
«Торосовская основная общеобразовательная школа»

**I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Настоящее Положение разработано на основании действующего законодательства.
- 1.2. Действие настоящего Положения распространяется на МОУ «Торосовская ООШ», организации общественного питания, родителей (законных представителей) и устанавливает порядок организации питания учащихся в ОО.
- 1.3. Основными задачами организации питания детей в муниципальном ОО являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

**II. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ**

- 2.1. Питание в ОО может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).
- 2.2. Организация питания в муниципальном ОО может осуществляться одним из следующих способов:
  - на договорной основе с организациями общественного питания;
  - на договорной основе с индивидуальными предпринимателями;
  - силами ОО – специально закрепленными штатами.
- 2.3. При любой форме организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещений школьных столовых и характеру организации производства. Питание должно быть полноценным, высококачественным и соответствовать возрастным особенностям школьников.
- 2.4. В ОО в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть предусмотрены:
  - производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным);
  - помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
  - разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи – не менее 15 – 20 минут, порядок оформления заявок на питание и т.д.)
- 2.5. В ОО приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:
  - за посещением столовой учащихся, в т.ч. получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
  - за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- 2.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет при наличии медицинский работник ОО или ответственный за организацию питания. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

2.7. Вся вырабатываемая продукция должна соответствовать требованиям государственных и отраслевых стандартов, сборников рецептур блюд и других нормативных документов.

2.8. Для обучающихся организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, организован дополнительно полдник.

2.9. Питание учащихся организуется на основании 10 дневных перспективных меню, разрабатываемых организацией, осуществляющей питание с учетом всех рекомендаций по разнообразию пищи, выполнению рекомендованного набора продуктов и норм выхода готовых блюд, согласовано с администрацией школы.

Перспективное меню обязательно для исполнения. Замена блюд производится в исключительных случаях и только по согласованию с руководством школы.

2.10. Льготное питание учащихся 1 – 9 классов организуется дифференцированно, в соответствии с законодательством.

### III. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ И СОСТАВЛЕНИЕ ОТЧЕТНОСТИ.

3.1. Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет:

- директор школы;
- ответственный за питание;
- заведующий производством;
- допускается участие представителей родительской общественности или членов совета школы.

3.2. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия.

3.3. Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся возлагается на директора школы и руководителя предприятия, обслуживающего школу.

3.4. Ответственный за питанием проводит ежемесячный мониторинг общим охватом и горячим питанием в ОО. Ведет учет всех категорий питающихся.

3.5. Ответственный за питание следит за соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.

3.6. Директор школы следит за соблюдением ОО требований законодательных и иных нормативно-правовых актов по вопросам в области организации питания, за укреплением материально-технической базы школьного питания.

3.7. Контроль за сроками прохождения медицинского осмотра работниками возлагается на заведующего производством, за санитарным состоянием пищеблока и продуктов возлагается на ответственного за питание и заведующего производством, за качеством сырья на членов бракеражной комиссии.

3.8. Координацию работы по организации питания в ОО осуществляет Комитет образования.