



Утверждаю Директор школы

Пляскин В.И.

Положение о горячем питании МОУ «Кыкертская СОШ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1 Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся в МОУ Кыкертская СОШ

2. Организация питания учащихся общеобразовательных учебных заведений (далее – учащиеся) организуется администрацией школы совместно с Советом школы и родительским комитетом в школьной столовой.

Столовые общеобразовательного учебного заведения осуществляют свою деятельность в соответствии с актами законодательства Р.Ф., Уставом школы, настоящим Положением регламентирующими порядок организации общественного питания.

2. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ

1. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей и за счет средств федеральных и местных бюджетов, а также других источников, не запрещенных законодательством Р. Ф.

2. За питание Родители или лица их заменяющие вносят денежные средства.

3. Питание учащихся осуществляется согласно примерного циклического меню рассчитанного на 10 дней в соответствии с санитарными нормами.

4. 10 - дневное меню составляется ответственным лицом и утверждается директором школы из фактически имеющихся продуктов и средств. Контроль за поведением, организация учащихся, учет питающихся организуется дежурными учителями и социальным педагогом.

3.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

2. При организации питания общеобразовательным учебным заведением столовая общеобразовательного учебного заведения является его структурным подразделением и функционирует за счет средств субвенций краевого бюджета.

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

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

5. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий. Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. В режиме учебного дня на завтрак и отдых предусматривается две перемены продолжительностью 30 минут, и 20 мин.

6. Отпуск учащихся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым руководителем общеобразовательного учебного заведения.

7. По желанию учителей возможна организация горячих завтраков для педагогов на таких же условия как и учащихся с оплатой полной стоимости завтрака.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В СТОЛОВУЮ ШКОЛЫ

1. Субъекты предпринимательской деятельности заключают договоры на поставку продуктов питания.
2. При организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная в учебно-производственном участке и учитываемая по сформированной общеобразовательным учебным заведением себестоимости.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовых общеобразовательных учебных заведений и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями Роспотребнадзора, органами управления образованием в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.
2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет повар и дежурный учитель с отметкой в бракеражном журнале.
3. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется общественной комиссией, создаваемой в школе. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на совете школы и родительского комитета.
4. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, повара и социального педагога.