

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

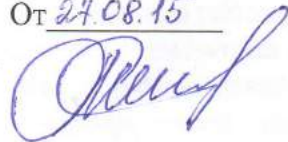
**СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 им. А.С. ПУШКИНА**

РАССМОТРЕНО:

На УС школы

Протокол № 8

От 24.08.15



ПРИНЯТО:

решением

Педагогического Совета

протокол № 14

От 31.08.2015

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МБОУ СОШ №2

Мстислых В.Н.

приказ от 01.09.2015 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ И ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», с целью организации качественного питания учащихся в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарными правилами и нормами, Постановления Главы администрации местного самоуправления Моздокского района Республики Северная Осетия-Алания № 15-Д от 16.06.2015 г «О совершенствовании организации питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Моздокского района», Уставом школы.

1.2. Настоящее Положение определяет механизм организации питания обучающихся в школе, а также порядок и источники финансирования услуг, связанных с организацией питания обучающихся.

1.3. Настоящее Положение регулирует отношения между Учредителем, общеобразовательными учреждениями и родителями школьников по вопросам питания детей.

1.4. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.5. Основными задачи качественной организации сбалансированного горячего питания детей в учреждении являются:

- создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- совершенствование организации школьного питания;

- пропаганда принципов здорового питания и необходимости полноценного питания в ходе учебного процесса.

## **2. Организационные принципы питания**

2.1. Питание в МБОУ СОШ №2 им.А.С.Пушкина организовано как за счет средств Учредителя (постановление Главы администрации местного самоуправления Моздокского района Республики Северная Осетия- Алания № 15-Д от 16.06.2015 г «О совершенствовании организации питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Моздокского района») с последующими изменениями и дополнениями, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания осуществляется самостоятельно МБОУ СОШ №2 им. А.С. Пушкина.

2.3. Заготовка продуктов питания осуществляется на основе муниципального контракта на поставку продовольственных товаров, оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

2.4. При организации питания необходимо соблюдение основных принципов организации питания: режим приема пищи, разнообразие, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

## **3. Основные задачи школьной столовой**

3.1. Формирование здорового образа жизни.

3.2. Воспитание культурного самосознания.

## **4. Организация питания в учреждении**

4.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и цикличным 10-дневным меню .

4.2. Требования к режиму питания обучающихся.

- для обучающихся должны быть организовано горячее питание.

4.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

4.4. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися,

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.5. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения. Контроль за посещением столовой возлагается на заместителя по учебно-воспитательной работе начальной школы, определяемого директором школы в установленном порядке, и заведующего столовой.

4.6. Учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

4.7. Организаторы школьного питания, заведующий столовой ведут ежедневный учет обучающихся.

4.8. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским работником до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

4.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром (заведующим столовой) школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

## **5. Положение о школьной столовой**

5.1. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ СОШ №2 им А.С.Пушкина..

5.2. Столовая запроектирована работающей на сырье, обеденный зал на 180 мест (количество мест не кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 3 посадки.

Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

Время работы столовой -8 часов.

Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

5.3. В компетенцию руководителя учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- ежедневное утверждение меню;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой ;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;

- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;
- организация общественного контроля за питанием школьников (работа общественной комиссии родительского комитета и т.п.)

#### 5.4. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

### 6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение «О школьной столовой и порядке организации питания обучающихся МБОУ СОШ №2 им.А.С.Пушкина» принято на заседании педагогического совета (Протокол №14 от 01.09 2015 года) в связи с изменением нормативно-правовой базы.

6.2. Срок действия данного Положения не устанавливается.

- пропаганда принципов здорового питания и необходимости полноценного питания в ходе учебного процесса.

## **2. Организационные принципы питания**

2.1. Питание в МБОУ СОШ №2 им.А.С.Пушкина организовано как за счет средств Учредителя (постановление Главы администрации местного самоуправления Моздокского района Республики Северная Осетия- Алания № 15-Д от 16.06.2015 г «О совершенствовании организации питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Моздокского района») с последующими изменениями и дополнениями, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания осуществляется самостоятельно МБОУ СОШ №2 им. А.С. Пушкина.

2.3. Заготовка продуктов питания осуществляется на основе муниципального контракта на поставку продовольственных товаров, оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

2.4. При организации питания необходимо соблюдение основных принципов организации питания: режим приема пищи, разнообразие, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

## **3. Основные задачи школьной столовой**

3.1. Формирование здорового образа жизни.

3.2. Воспитание культурного самосознания.

## **4. Организация питания в учреждении**

4.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и цикличным 10-дневным меню .

4.2. Требования к режиму питания обучающихся.

- для обучающихся должны быть организовано горячее питание.

4.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

4.4. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися,

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.5. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения. Контроль за посещением столовой возлагается на заместителя по учебно-воспитательной работе начальной школы, определяемого директором школы в установленном порядке, и заведующего столовой.

4.6. Учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

4.7. Организаторы школьного питания, заведующий столовой ведут ежедневный учет обучающихся.

4.8. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским работником до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

4.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром (заведующим столовой) школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

## **5. Положение о школьной столовой**

5.1. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ СОШ №2 им А.С.Пушкина..

5.2. Столовая запроектирована работающей на сырье, обеденный зал на 180 мест (количество мест не кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 3 посадки.

Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

Время работы столовой -8 часов.

Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

5.3. В компетенцию руководителя учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- ежедневное утверждение меню;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой ;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;

- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;
- организация общественного контроля за питанием школьников (работа общественной комиссии родительского комитета и т.п.)

#### 5.4. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- повышать квалификацию.

### 6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение «О школьной столовой и порядке организации питания обучающихся МБОУ СОШ №2 им. А.С.Пушкина» принято на заседании педагогического совета (Протокол №14 от 01.09. 2015 года) в связи с изменением нормативно-правовой базы.

6.2. Срок действия данного Положения не устанавливается.