

Согласовано:  
Председатель Совета  
МКОУ Стрелицкой СОШ  
\_\_\_\_\_Савельева С.М.

Утверждаю:  
Директор МКОУ Стрелицкой СОШ  
\_\_\_\_\_Панина В.И.

Приказ № 125/2 от 10.09.2012г.

Протокол № 1 от 08.09.2012г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания учащихся в МКОУ Стрелицкой СОШ**

#### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

Настоящее Положение разработано на основе требований СанПиН 2.4.2.28-21-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и устанавливает порядок организации питания учащихся в МКОУ Стрелицкой СОШ.

Основными задачами организации питания детей 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.

#### **2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.**

2.1. Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.28-21-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Объемно-планировочное и конструктивное решение здания, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, температурный режим и оборудование столовой должно соответствовать требованиям СанПиН 2.4.2.28-21-10 и технического режима.

Средства на организацию питания складываются из:

- средств муниципального бюджета Семилукского муниципального района Воронежской области и родительской платы.

2.2. Директором школы создается приказ о создании бракеражной комиссии и назначается ответственный за питание детей.

2.3. рацион питания (меню) учащихся согласовывается с требованиями Роспотребнадзора.

2.4. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет медработник школы, социальный педагог, периодически – органы Роспотребнадзора. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

2.5. Цена на производимую продукцию в школьной столовой определяется, исходя из стоимости продуктов питания.

2.6. Поставку продуктов в школьную столовую осуществляет предприниматель пос. Стрелица на основании договора, имеющий лицензию на транспорт с санитарным паспортом для доставки продуктов питания.

2.7. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания.

2.8. Кухонный работник обеспечивает чистоту в помещениях столовой, организовывает в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи.

### **3. ОБЯЗАННОСТИ ШКОЛЫ.**

Школа:

- Обеспечивает условия бесперебойной работы школьной столовой.
- Электро-водо-теплоснабжение и водоотведение школьной столовой.
- Организует охрану помещений столовой во внерабочее время в общем режиме.
- Утверждает график работы столовой.
- Проводит разъяснительную и организационную работу среди родителей и учащихся по пропаганде гигиенических основ питания.
- Постоянно осуществляет контроль за санитарным состоянием помещения, за организацией питания.
- Обеспечивает высокое качество питания учащихся в соответствии с нормами СанПиН и действующими нормативными требованиями.
- Обеспечивает обязательное прохождение работниками столовой медицинских и профилактических осмотров.
- Самостоятельно ведет учет расходования денежных средств по организации питания учащихся, своевременно отчитывается о произведенных расходах перед бухгалтерией Стрелицкого городского поселения.
- Обеспечивает ежедневный своевременный сбор и вывоз мусора.

### **4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ШКОЛЫ.**

Школа несет ответственность:

- за организацию питания в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию закупок продуктов питания,
- за учет и контроль поступающих бюджетных и внебюджетных средств.