

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа № 2 с. Обшаровка  
муниципального района Приволжский Самарской области

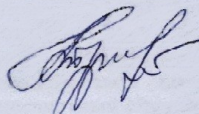
СОГЛАСОВАНО

на заседании

Управляющего совета

протокол № 3

от « 10 » 02 2020 г

 /А.П.Турков/

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 85

от « 11 » 02 2020 г.

Директор ГБОУ СОШ №2

С.Обшаровка

 /О.Р.Кузнецова/

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации горячего питания**

**1. Общие положения**

**1.1** Данное Положение об организации горячего питания в ГБОУ СОШ № 2 с.Обшаровка (далее – Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях.

**1.2.** Настоящее Положение определяет порядок и условия организации горячего питания учащихся в ГБОУ СОШ №2 с.Обшаровка (далее – Учреждение).

**1.3.** Горячее питание для учащихся организуется на базе столовой Учреждения.

**1.4.** Основными задачами при организации питания обучающихся в Учреждении, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**2. Общие принципы организации питания**

**2.1.** При организации питания Учреждение руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

**2.2.** Питание в Учреждении организовано путем заключения договора о сотрудничестве при оказании услуг по организации питания обучающихся с ООО «Комбинат питания «Поволжье».

**2.3.** Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ООО «Комбинат питания «Поволжье». – поваром-бригадиром, поваром, кухонным работником, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Кухонный работник обеспечивают чистоту в

помещениях пищеблока, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

**2.4.** Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет «Комбинат питания «Поволжье».

**2.5.** В пищеблоке Учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться следующая учетная документация:

поваром-бригадиром:

- журнал заявок;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

медицинской сестрой :

- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал определения влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока;
- журнал санитарного состояния пищеблока;
- журнал осмотра отсутствия гнойничковых заболеваний.

Должна находиться следующая учетная документация:

- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

**2.6.** Классный руководитель организует горячее питание учащихся класса совместно с родителями. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей.

**2.7.** Для обучающихся Учреждения предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием. Порядок обеспечения регламентируется нормативными актами органов исполнительной власти и Порядком организации питания обучающихся с ОВЗ ГБОУ СОШ №2 с.Обшаровка .

**2.8.** В течение всего учебного дня учащиеся школы могут приобрести буфетную продукцию.

**2.9.** Питание обучающихся ГБОУ СОШ №2 с.Обшаровка осуществляется в соответствии с разработанным ООО «Комбинат питания «Поволжье» и согласованным с Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по Самарской области в г.Чапаевске (далее –Роспотребнадзор) 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

**2.10.** Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

**2.11.** Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в ГБОУ СОШ № 2 с.Обшаровка».

**2.12.** Контроль за организацией питания в школе осуществляет ответственный – заместитель директора по ВР, назначенный приказом директора.

### **3. Порядок организации питания в ГБОУ СОШ №2 с.Обшаровка.**

**3.1.** Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в пятидневном режиме.

**3.2.** Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

**3.3.** Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком питания. Отпуск учащимся питания (горячие завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

**3.4.** Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство классных руководителей.

**3.5.** Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время горячего завтрака или обеда.

**3.6.** За каждым классом в столовой закреплены определённые обеденные столы.

#### **4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.**

##### **4.1. Обязанности Учреждения:**

Учреждение создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи.

##### **4.2. Права Учреждения.**

Учреждение имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания обучающихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

##### **4.4. Повар-бригадир:**

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

##### **4.5. Классный руководитель Учреждения:**

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;
- ведет табель посещения обучающихся класса столовой;
- проводит работу по снятию с питания заболевших обучающихся и постановке на питание по согласованию с родителями;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- контролирует организацию и питание обучающихся в школьной столовой.

##### **4.6. Родители (законные представители) обучающихся:**

- оплачивают питание ребенка;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

##### **4.7. Обучающиеся:**

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;
- получают информацию о стоимости питания заблаговременно;
- соблюдают правила поведения в столовой;
- соблюдают культуру питания.

