

**«РАССМОТРЕНО»**

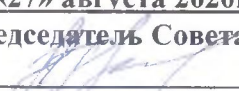
Протокол педагогического совета  
от «30» августа 2019г. №1



**«СОГЛАСОВАНО»**

Протокол заседания Совета школы  
от «27» августа 2020г. № 1

Председатель Совета школы

 /Н. В. Губенко/

*Положение вступает в силу с даты утверждения его директором*

## **Положение об организации горячего питания школьников в МБОУ СОШ №25г.Шахты**

1. Настоящее Положение устанавливает порядок обеспечения питанием школьников, обучающихся в МБОУ СОШ №25 г.Шахты за счет средств родителей (законных представителей) школьников; определяет основные организационные принципы оказания услуг питания школьникам в МБОУ СОШ №25 г.Шахты.
2. Основными задачами оказания услуг питания школьникам в МБОУ СОШ №25 г.Шахты:
  - обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
  - гарантированное качество и безопасность питания и продовольственных товаров и сырья, используемых в питании;
  - профилактика среди школьников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
  - обеспечение контроля стоимости платного питания школьников.
3. В МБОУ СОШ №25 г.Шахты с постоянным пребыванием школьников более трех часов организуется горячее питание. Интервалы между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5-4-х часов.
4. Для обучающихся МБОУ СОШ №25 г.Шахты организовано на платной основе (за счет средств родителей) двухразовое горячее питание (завтрак и обед).
5. Ассортимент основных продуктов питания, используемых для питания обучающихся в МБОУ СОШ №25 г.Шахты, разработан в соответствии с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержден поставщиком (исполнителем по оказанию услуг по организации питания учащихся) и согласован руководителем учреждения, а также согласован с председателем совета родительского комитета школы.
6. Питание учащихся осуществляется на базе школьной столовой, на основании 2-х недельного меню, разработанного с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся,

утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ СанПиН 2.4.5.2409-08.

7. В Примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

8. На основании Примерного 2-х недельного меню, разработанного организатором питания и согласованным директором Департамента образования г.Шахты и ассортиментным перечнем буфетной продукции, в МБОУ СОШ №25 г.Шахты разрабатывается двухнедельное меню рационов горячего питания в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления пищевых продуктов и согласовывается с поставщиком (исполнителем по оказанию услуг по организации питания учащихся).

При оказании услуг питания на платной основе школьники могут выбирать различные варианты горячего питания, предоставляемого по меню, указанным в настоящем пункте. Ежедневные меню рационов питания утверждаются руководителем МБОУ СОШ №25 г.Шахты.

9. В целях оказания услуг питания на платной основе для школьников в полном объеме организуется дополнительное питание обучающихся через буфет учреждения, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, утвержденного СанПиН 2.4.5.2409-08

10. Ассортимент дополнительного питания (буфетная продукция) утверждается директором МБОУ СОШ №25 г.Шахты, руководителем организации, оказывающей услуги питания. При любой форме организации питания в МБОУ СОШ №25 г.Шахты реализация продукции, не предусмотренной согласованными перечнями и меню, не допускается.

11. Для контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся проводится бракераж поступающей продукции и делается запись в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения или ответственного за питание. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

12. Прием пищевых продуктов должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, сертификата соответствия, документов ветеринарно-санитарной экспертизы), подтверждающих их качество и безопасность, их происхождение.

13. В МБОУ СОШ №25 г.Шахты должны соблюдаться требования к условиям хранения пищевых продуктов:

- раздельное хранение сырых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд к употреблению в специально промаркированных таре, холодном оборудовании, кухонной посуде;
- для скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья учащихся.

14. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы МБОУ. Завтраки в МБОУ СОШ №25 г.Шахты предоставляются школьникам 1-х классов после 1 урока, 5-6 классов после 2 урока, остальным школьникам - после 3 урока, обеды предоставляются с 13 часов, а для учащихся 1-х классов в 12.30. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая. Работа буфетов и других точек реализации организуется в течение всего учебного дня.
15. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем МБОУ СОШ №25 г.Шахты.
16. Контроль за посещением столовой возлагается на классных руководителей.
17. К обслуживанию горячим питанием школьников, поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в МБОУ СОШ №25 г.Шахты допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие питания).
18. Среднемесячная стоимость питания школьников на платной основе рассчитывается ежегодно, в соответствии с Решением Шахтинской городской Думы от 24.09.2009 № 603 «Об утверждении «Порядка установления тарифов на услуги муниципальных предприятий и учреждений в муниципальном образовании «Город Шахты» исходя из утвержденного примерного меню, с учетом затрат на приобретение продуктов питания, приготовление и реализацию готовых блюд, и утверждается постановлением Мэра города Шахты.
19. При реализации организацией питания продукции собственного производства и покупных товаров в МБОУ СОШ №25 г.Шахты за счет средств родителей (законных представителей) применяются предельные наценки, устанавливаемые постановлением об утверждении стоимости платного питания.
20. Ответственность за организацию дополнительного платного питания возлагается на поставщика (исполнителя по оказанию услуг по организации питания учащихся).
21. Контроль за оказанием услуг питания школьникам производится, председателем Родительского комитета.