

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области основная общеобразовательная школа
им. П.В. Алексахина с. Красные Ключи
муниципального района Похвистневский Самарской области**

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом

Председатель УС

_____ С.Я. Пижамов
(протокол от 31.08.2021 № 1)

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 31.08.2021

№37/15-од

И. о директора _____

Ширшова Н.А.

**Положение
об организации горячего питания
в ГБОУ ООШ с. Красные Ключи**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания (далее - Положение) обучающихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основная общеобразовательная школа им. П. В. Алексахина с. Красные Ключи муниципального района Похвистневский Самарской области, разработано в соответствии с законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» статьи 37 «Организация питания обучающихся», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10», Законом Самарской области от 15.07.2008г. № 90-ГД «О внесении изменений в Закон Самарской области» «О государственной поддержке граждан, имеющих детей».

1.2. Настоящее Положение разработано в целях повышения доступности и качества горячего питания для обучающихся.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания в ГБОУ ООШ с. Красные Ключи.

1.4. Настоящее Положение определяет основные принципы организации питания обучающихся в ГБОУ ООШ с. Красные Ключи.

2. Основные принципы организации горячего питания

Основными принципами при организации питания обучающихся в ГБОУ ООШ с. Красные Ключи:

2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.2. Удовлетворение физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах.

- 2.3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
- 2.4. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.5. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.
- 2.6. Осуществление контроля, за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.
- 2.7. Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.8. Укрепление материально-технической базы школьной столовой, улучшение организации обслуживания обучающихся.
- 2.9. 100% охвата обучающихся горячим питанием.
- 2.10. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания

3.1. Питание обучающихся осуществляется в школьной столовой, рассчитанной на 50 посадочных мест, Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат детского питания «Здоров и сыт» (далее – ООО «КДП «Здоров и сыт»).

3.2. Хозяйственные взаимоотношения между, ООО «КДП «Здоров и сыт» и ГБОУ ООШ с. Красные Ключи регулируются путем заключения договора.

ООО «КДП «Здоров и сыт» организует расстановку работников школьной столовой, уровень профессиональной подготовки и квалификации которых должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 50935-96; обеспечивает столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д.), кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения осуществляет техническое обслуживание технологического

оборудования, а также доставку продуктов, несет ответственность за качество и безопасность доставляемых продуктов.

3.3. Режим питания определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

3.4. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, в соответствии с десятидневным меню, составляется ежедневное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи, которое согласовывается заведующей производством с директором ГБОУ ООШ с. Красные Ключи и вывешивается в школьной столовой и на стенде.

Разработка десятидневного меню осуществляется специалистами ООО «КДП «Здоров и сыт».

3.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

3.6. Время пользования столовой для каждого класса устанавливается графиком, который корректируется ежегодно, в зависимости от категорий питающихся и количества обучающихся, режима учебных занятий и утверждается приказом директора ГБОУ ООШ с. Красные Ключи. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью не менее 20 минут.

3.7. Питание обучающихся осуществляется в учебное время (пятидневная рабочая неделя) согласно примерному десятидневному меню, утвержденному Роспотребнадзором.

3.8. Классные руководители и учителя ГБОУ ООШ с. Красные Ключи сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся, и за культуру приема пищи.

3.9. Стоимость питания, порядок расчета за питание, права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся, получающих горячее

питание, определяются Договором на оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающемуся, который заключается ежегодно между родителями (законными представителями) обучающихся и ООО «КДП «Здоров и сыт» .

3.10. Замена горячего питания сухим пайком допускается.

4. Контроль за организацией горячего питания

4.1. Для повседневного контроля за организацией горячего питания приказом по ГБОУ ООШ с. Красные Ключи назначается ответственный из числа классных руководителей (член бракеражной комиссии).

4.2. Администрация ГБОУ ООШ с. Красные Ключи:

- осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и обеденного зала;
- осуществляет контроль и анализ охвата горячим питанием обучающихся;
- осуществляет контроль за обеспечением соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов;
- осуществляет контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т. д.;
- осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой;
- организует в школьной столовой дежурство учителей.

4.3. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по заявкам за подписью ответственного лица.

Заявка на количество завтраков, обедов предоставляется накануне до 15.00 и уточняется в день питания не позднее первого урока.

Контроль посещения обучающимися школьной столовой и учет количества фактически отпущенных единиц питания возлагается на ответственного за

питание. Ответственный за питание ведет Табель учета обучающихся, получающих горячее питание, который должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью школы.

По истечении текущего месяца ответственный за питание производит сверку с ООО «КДП «Здоров и сыт» по фактической посещаемости обучающихся, не позднее 5-го числа следующего месяца.

4.4. Классные руководители и учителя ГБОУ ООШ с. Красные Ключи сопровождают обучающихся в школьную столовую и несут ответственность за их поведение во время приема пищи.

4.5. Классные руководители несут ответственность за своевременное снятие обучающегося с питания в случае болезни или другой уважительной причины, и постановку последнего на питание.

4.6. Проверка качества приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются членом бракеражной комиссии. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.7. Члены Управляющего совета школы осуществляют контроль за организацией горячего питания по вопросам, относящимся к его компетенции.

5. Заключительные положения.

5.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются решением Педагогического совета Учреждения.

5.2. Положение вступает в силу со дня его утверждения. Срок настоящего Положения не ограничен.