

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Важновская средняя школа»**

---

391574, Рязанская область, Шацкий район, д. Важная, ул. Набережная, д. 12  
Тел(факс) 8 (49147) 2-74-25 E- mail:direktor0604@yandex.ru  
ОГРН 1026200838267, ИНН 6224003217, ОКПО 24302131, КПП 622401001

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ от 10.07.1992 №3266-1 "Об образовании", Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №178, Постановлением Главы администрации муниципального образования – Шацкий муниципальный район Рязанской области от 31.08.2017 г. №309.

Постановлением санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в муниципальных общеобразовательных учреждениях Воскресенского района является:

-обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

-предоставление гарантированного качественного и безопасного питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

-предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

-пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в МОУ «Важновская СШ»

## **2. Основные организационные принципы питания.**

2.1. Питание обучающихся образовательного учреждения организовано в соответствии с 10-дневным меню и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и согласовано с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области в Сасовском районе.

2.2. Муниципальный контракт на поставку продукции для организации питания учащихся заключается руководителями образовательных учреждений и поставщиком услуги в соответствии с федеральным законодательством с учетом выполнения следующих нормативных требований:

-наличие лицензии на право ведения торговли;

-организация горячего питания (завтрак) для учащихся;

-широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

-наличие собственной производственной базы для приготовления продукции;

-наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;

-готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

-комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;

-наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;

-обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

-обеспечение за счет средств организаций общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;

-организация содержания обеденного зала общеобразовательного учреждения в надлежащем порядке – в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

-обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды и столовых приборов, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

2.3. Расходование средств, передаваемых из бюджета Рязанской области в форме субвенции на исполнение органам местного самоуправления Шацкого муниципального района государственных полномочий по частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся в образовательных учреждениях осуществляется на частичную компенсацию стоимости питания отдельных категорий обучающихся в образовательном учреждении.

## **3. Контроль за качеством питания в образовательных учреждениях**

3.1. Контроль за организацией питания (посещаемость обучающихся, качество питания, соблюдение графика, выполнение санитарно-гигиенических норм и правил, рацион

питания, работоспособность кухонного оборудования) осуществляет ответственный за организацию питания на основании приказа руководителя общеобразовательного учреждения.

3.2. Для контроля за работой школьной столовой, качеством пищи, соблюдением санитарных требований создается общественная комиссия из членов Управляющего совета, которая не реже одного раза в месяц проводит рейды с записью в специальном журнале.

3.3. Ежедневно бракераж готовой пищи осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом руководителя общеобразовательного учреждения. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

3.4. Контроль за сроками прохождения медицинского осмотра работников, санитарным состоянием пищеблока, за качеством сырья, продуктов возлагается на директора школы.

3.5. Классные руководители несут персональную ответственность за сведения о количестве учеников, которые ежедневно обеспечиваются горячим питанием.

В компетенцию руководителя муниципального общеобразовательного учреждения по организации школьной столовой входит:

- заключение муниципального контракта на оказание услуг по организации питания,
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация финансовой отчетности школьной столовой;
- организация общественного контроля (бракеражной комиссии) за питанием школьников.

Ответственность за функционирование школьной столовой несет руководитель общеобразовательного учреждения.