

**Положение
об организации питания учащихся в
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа» с. Ношуль**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа» с. Ношуль (далее - Учреждение).
- 1.2. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37 «Организация питания обучающихся»), Федерального закона от 21.11.1996 г. № 129 «О бухгалтерском учете», Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПиН 2.4.2.2821-10, Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08, в соответствии с Уставом МБОУ «Средняя общеобразовательная школа» с. Ношуль.
- 1.3. Организация питания учащихся осуществляется в столовой Учреждения.

2. Порядок предоставления питания

- 2.1. Учащимся Учреждения предоставляется горячее питание в учебные дни с понедельника по субботу ежедневно.
- 2.2. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей) и (или) за счет средств бюджетных ассигнований соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации.

3. Организация питания

- 3.1. Учреждение самостоятельно оказывает услуги по обеспечению учащихся питанием в помещении столовой Учреждения.
- 3.2. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, по соответствующим нормам питания.
- 3.3. Непосредственное руководство работой столовой осуществляет заведующий столовой, который несет ответственность за организацию работы столовой в соответствии с должностной инструкцией.
- 3.4. Сотрудники столовой принимаются на работу в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации. К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции питания и обслуживания, допускаются работники, прошедшие специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры.
- 3.5. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными меню, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд. Примерные двухнедельные меню, ассортиментный перечень товаров и продукции собственного производства утверждаются директором Учреждения.
- 3.6. На основе примерных двухнедельных меню составляются ежедневные меню, которые подписываются заведующим столовой.
- 3.7. Режим питания учащихся устанавливается в соответствии с распорядком дня учащихся. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматриваются одна перемена продолжи-

тельностью 15 минут (завтрак) и две перемены продолжительностью 20 минут (обед). Организация питания учащихся в столовой осуществляется по классам.

3.8. Ежедневно проводится отбор суточных проб, которые хранятся в течение 24 часов.

4. Порядок возмещения затрат по обслуживанию столовой

4.1. Возмещение затрат по обслуживанию столовой (приобретение посуды, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств) осуществляется за счет средств бюджета муниципального района «Прилузский» и внебюджетных источников.

4.2. Порядок ведения бухгалтерского учета регламентируется Инструкцией по бухгалтерскому учету в бюджетных учреждениях, утвержденной приказом Минфина России от 30 декабря 1999 г. № 107н.

4.3. Родители вносят плату за питание детей еженедельно в кассу Учреждения.

4.4. Бухгалтерия учреждения ведет учет операций по оказанию услуг по организации питания в соответствии с установленным порядком.

5. Организация поставки продуктов питания в столовую

5.1. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в столовую осуществляются поставщиками на основании договоров.

5.2. Учреждение заключает договора на поставку продуктов питания с поставщиками, определяемыми по результатам конкурсных торгов или методом котировок.

5.3. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными меню с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется администрацией Учреждения на основании плана производственного контроля за работой школьной столовой.

6.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяется бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом директора. В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник, заведующий столовой, представитель администрации Учреждения, дежурный учитель. По итогам проверки производится обязательная запись в бракеражном журнале.

6.3. Заведующий столовой осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит С-витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.

6.4. Общий контроль за организацией питания учащихся, расходованием бюджетных средств на эти цели, соблюдением санитарно-гигиенических требований в работе столовой осуществляет директор Учреждения.