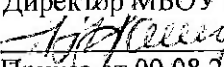


«Принято»:  
на заседании педагогического совета  
Протокол №1 от «09» августа 2017 г.

«Утверждаю»:  
Директор МБОУ «Побединская СОШ»  
 Н.А. Баландина  
Приказ от 09.08.2017 г. №55

**Положение**  
**«О порядке организации питания учащихся**  
**муниципального бюджетного**  
**общеобразовательного учреждения**  
**«Побединская средняя общеобразовательная школа»**  
**Скопинского муниципального района Рязанской**  
**области»**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся в МБОУ «Побединская СОШ» Скопинского муниципального района Рязанской области.

1.2. Организация питания учащихся организуется администрацией школы совместно с Советом школы и родительским комитетом в школьной столовой.

Столовая школы осуществляют свою деятельность в соответствии с актами законодательства РФ, Уставом школы, настоящим Положением, регламентирующими порядок организации школьного питания.

## 2. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ

2.1. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств федеральных и местных бюджетов.

2.2. Питание учащихся осуществляется согласно примерного циклического 10-дневного меню в соответствии с санитарными нормами.

2.3. Ежедневное меню составляется старшим поваром и утверждается директором школы из фактически имеющихся продуктов и средств. Контроль за поведением, организация учащихся, учет питающихся организуется классными руководителями с участием органов классного самоуправления и родителей.

## 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Организация питания осуществляется специально назначенными работниками согласно штатному расписанию. Их обязанности определяются должностными инструкциями и правилами внутреннего трудового распорядка.

3.2. При организации питания столовая образовательного учебного заведения функционирует за счет бюджетных средств.

3.3. Для отдельных учащихся на основании заключения местных органов здравоохранения может быть организовано щадящее питание при наличии условий.

3.4. В зимне-весенний период проводится С-витаминизация готовой пищи в соответствии с порядком, определяемым Министерством здравоохранения.

3.5. При неблагоприятной эпидемической ситуации в школе по письменному решению Роспотребнадзора проводится отбор суточных проб.

3.6. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий.

3.7. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым руководителем общеобразовательного учебного заведения.

## 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В СТОЛОВУЮ ШКОЛЫ

4.1. Поставки пищевых продуктов для столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключенными директором школы и поставщиком.

4.2. При организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная в учебно-производственном участке и учитываемая по сформированной общеобразовательным учебным заведением себестоимости.

## 5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

5.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовых общеобразовательных учебных заведений и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями Роспотребнадзора, органами управления образованием в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет старший повар и дежурный учитель с отметкой в бракеражном журнале.

5.3. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется членами родительского комитета. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на совете школы.

5.4. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы и повара.