

МКОУ «Чернская начальная общеобразовательная школа «Росинка»

Рассмотрено

на педагогическом совете
протокол № 5 от «_27_»_05_2019 г.

Утверждено

Директор школы  Н.И.Агудаличева
«27» 05. 2019 г.



Согласовано.

На заседании Совета родителей
МКОУ «ЧНОШ «Росинка»
(протокол №3 от 18.05.2019)

Согласовано.

На заседании Совета обучающихся
МКОУ «ЧНОШ «Росинка»
(протокол №3 от 18.05.2019)

Положение об организации горячего питания учащихся МКОУ «ЧНОШ «Росинка»

I. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в целях упорядочения организации питания учащихся МКОУ «ЧНОШ «Росинка», реализации основных направлений социальной политики во исполнение Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 г., Закона Тульской области от 30 сентября 2013 г. N 1989-ЗТО "Об образовании", в соответствии с требованиями санитарных правил (СанПиН2.4.2.2821-10), Уставом МКОУ «ЧНОШ «Росинка».
2. Предоставление горячего питания учащимся в школе производится в соответствии с договором с родителями (законными представителями).
3. Ответственность:
 - за организацию питания учащихся в школе, учет и контроль поступивших бюджетных и родительских средств возлагается на директора школы МКОУ «ЧНОШ «Росинка»;
 - за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования возлагается на повара МКОУ «ЧНОШ «Росинка» согласно должностной инструкции и трудового договора;
 - за организацию обеспечения продуктами питания, оформление документации по питанию возлагается на кладовщика МКОУ «ЧНОШ «Росинка», назначенного директором школы.
4. Требования к организациям, поставляющим продукты питания, определяются ГОСТ–П 507 62-95 и договором или контрактом.
5. Сумма родительской платы за платное питание определяется в соответствии с нормами питания младших школьников, примерным 10-дневным меню, стоимостью поставляемых продуктов питания по согласованию с Управляющим советом школы.

II. Порядок организации питания школьников

1. Приготовление пищи производится на школьном пищеблоке из поставляемого поставщиком сырья или полуфабрикатов штатным персоналом школы (поваром).
2. Учащиеся имеют право получать трёхразовое горячее питание: завтрак, обед и полдник, а также молочные продукты.

3. Оплата питания осуществляется за счёт средств бюджета и родителей (законных представителей).
4. Завтрак организован на двух переменах продолжительностью по 20 мин., обед и полдник - по режимному времени школы в соответствии с утверждённым директором меню.
5. Для организации питания в школе создана бракеражная комиссия, в состав которой входят представители администрации школы, педагогического коллектива и повар.
6. Столовая и пищеблок должны быть оборудованы в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

III. Документы и отчётность по питанию

1. Оформление документации и отчётности по питанию возлагается на кладовщика и ответственного за питание МКОУ «ЧНОШ «Росинка», назначенного директором школы.
3. При составлении всей отчетности, связанной с организацией питания, необходимо руководствоваться инструкцией по бухгалтерскому учету.
4. На пищеблоке школы должны находиться:
- * «Журнал учета фактической посещаемости школьников»,
 - * «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
 - * «Журнал бракеража готовой продукции»,
 - * Копии меню на 10 дней и ежедневное меню,
 - * Технологические карты на блюда и изделия по меню,
 - * Приходные документы на продукцию,
 - * Документы, подтверждающие качество поступающего сырья, полуфабрикатов (сертификаты соответствия, удостоверение качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции, ветеринарное свидетельство),
 - * «Журнал здоровья»