

Принято на заседании

педагогического совета школы

Протокол № 1 от 29 августа 2016 года



**Положение  
об организации горячего питания учащихся  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Малошемянская начальная общеобразовательная школа –  
детский сад» Тетюшского муниципального района РТ**

**I. Общие положения.**

1. Настоящее Положение разработано в целях упорядочения организации питания учащихся, реализации основных направлений социальной политики во исполнение законов «Об образовании» и «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных образовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования».
2. Предоставление горячего питания в общеобразовательных учреждениях производится за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).
3. Ответственность:
  - за организацию питания учащихся в учреждениях, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения;
  - за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования возлагается на руководителя предприятий общественного питания, согласно заключенному договору;
  - контроль за целевым использованием бюджетных средств на питание в общеобразовательных учреждениях осуществляет отдел защиты прав потребителей и торговли;
  - контроль за санитарно-гигиеническим состоянием школьных столовых осуществляют СЭС, медработники;
4. Требования к предприятиям, организующим питание школьников, определяется ГОСТ–П 507 62-95.

**II. Порядок организации питания школьников.**

1. Отпуск питания производится через пищеблоки, находящиеся в корпусе общеобразовательного учреждения.
2. Организация питания осуществляется на основе договора на организацию питания школьников с предприятием общественного питания, имеющим лицензию на этот вид услуг, предприятие полностью организует питание школ в общеобразовательном учреждении. Школа сдает безвозмездно предприятию помещение, технологическое и холодильное оборудование;

3. Столовые должны быть обеспечены посудой, приборами, согласно действующих норм, оснащенные по характеру организации производства столовые работают как на полуфабрикатах, так и на сырье.

4. Предприятиям, организующим школьное питание, разрешается организация буфетов на территории школьных столовых, через которые может осуществляться реализация полуфабрикатов, готовых изделий, как для учащихся, так и педагогических работников.

5. В типовых столовых общеобразовательных учреждений применяют:

- самообслуживание с предварительной сервировкой столов скомплектованными обедами (завтраками);

- отпуск продукции через буфеты, чайные, «витаминные столы» и т.д.

5. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущеных обедов (завтраков), возлагается на классного руководителя.

6. В пищеблоке школы должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости школьников,

- бракеражный журнал,

- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного 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),

- книга отзывов и предложений,

7. При организации горячего питания, учащиеся получают обеды в столовых, согласно списка по классам.

### **III. Финансирование школьного питания.**

Финансирование питания школьников осуществляется:

- из средств местного бюджета (в пределах утвержденной компенсации).

Прошнуровано, пронумеровано и скреплено

Печатью 92а мчс

(2)

Листовка №1606-07-014 Афанасьева

Директор

