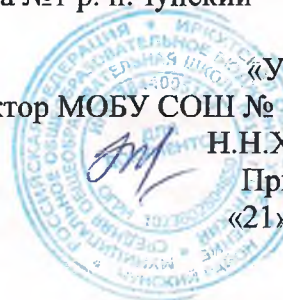


Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №1 р. п. Чунский

Принято  
Педагогическим советом  
МОБУ СОШ №1 р.п. Чунский  
«21» апреля 2014г  
Протокол № 2

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МОБУ СОШ № 1 р.п. Чунский  
Н.Н.Хавратова  
Приказ № 0-46/1  
«21» апреля 2014г



**Положение об организации питания обучающихся**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средней общеобразовательной школы № 1 р. п. Чунский (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), с учетом мнения органов ученического самоуправления, родительского комитета муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средней общеобразовательной школы № 1 р. п. Чунский (далее - Учреждение).

1.2. Настоящим Положением определяются процедуры и порядок организации питания обучающихся Учреждения.

1.3. При организации питания обучающихся администрация Учреждения руководствуется следующими нормативно-правовыми актами РФ:

- Федеральным Законом от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями);
- "ГОСТ Р 55889-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 02.12.2013 N 2154-ст)
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 06.07.2011) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы".
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 31.03.2011) "О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (вместе с "СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-

эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»

## 2. Организация питания обучающихся

2.1. Организация питания учащихся осуществляется подрядчиком - поставщиком услуг до 1 числа следующего месяца текущего года в соответствии с положениями Федерального Закона «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» от 21.07.2005 № 94-ФЗ (в ред. Федерального Закона № 171 -ФЗ от 02.07.2013), в соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ (в ред. от 02.07.2013 г) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.2. Права, обязанности и ответственность сторон (Учреждения и поставщика услуг) определяются соответствующим договором.

## 3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Питание учащихся может осуществляться организовано по заявкам, либо через буфет - раздаточную (самостоятельно).

3.2. Организованное питание может предоставляться бесплатно (при наличии оснований, предусмотренных законом), либо за родительскую плату.

3.3. Бесплатное питание обучающихся осуществляется за счет:

1) средств субвенций регионального бюджета на основании сведений об обучающихся, в отношении которых принято решение о предоставлении меры социальной поддержки Управлением министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области по социальному развитию Чунского района, на основании закона Иркутской области от 23.11.2006 № 63-ОЗ «О социальной поддержке в Иркутской области семей, имеющих детей». Указанные сведения передаются в школу до 28 числа каждого месяца. Обучающиеся, указанные в сведениях, получают льготу с 1 числа месяца, следующего за тем, в котором была предоставлена указанная льгота.

3.4. В соответствии с утвержденными списками ответственным за бесплатное питание ежемесячно корректируются таблицы на предоставление бесплатного питания по установленной форме.

3.5. Классные руководители ежедневно осуществляют заявки на питание обучающихся.

3.6. Расчет за предоставленное питание за родительскую плату осуществляется путем безналичного перечисления денежных средств с использованием систем электронных платежей.

3.7. Сведения о количестве обучающихся, питающихся организовано, ежедневно анализируются поваром Учреждения на основании заявок, поданных классными руководителями.

3.8. Организованное питание обучающихся осуществляется во время отведенных перемен в соответствии с графиком, согласованным администрацией Учреждения.

3.9. Организованное питание обучающихся осуществляется в присутствии и под контролем классного руководителя (иного работника школы, на которого приказом директора возложены обязанности по поддержанию порядка и организации дежурства в столовой).

3.10. Ответственным за бесплатное питание осуществляется ежедневный мониторинг по предоставлению бесплатного питания обучающимся и обеспечивает своевременную сдачу отчетов установленного образца.

3.11. Ответственный за бесплатное питание осуществляет хранение документации по организации питания.

## 4. Контроль над организацией питания обучающихся

4.1. Контроль над организацией питания обучающихся осуществляет администрация Учреждения и медицинский работник.

4.2. Медицинский работник осуществляет контроль состояния здоровья работников пищеблока, органолептический контроль поступающей продукции, контроль температурного режима холодильного оборудования с записью в соответствующих журналах.

5. Перечень документов контроля над организацией питания обучающихся

- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал ведения раствора хлорамина;
- Журнал витаминизации сладких блюд;
- Журнал здоровья;
- График санитарной уборки помещений

6. Порядок ведения документации по контролю над организацией питания обучающихся

6.1. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов заполняется согласно приказа в Учреждении по созданию бракеражной комиссии. В журнале указываются дата поступления продуктов, наименование, количество, номер документа, удостоверение качества, органолептическая оценка поступившего сырья, конечный срок реализации, дата фактической реализации (по мере реализации).

6.2. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются дата и время приготовления продукции, время снятия бракеража, наименование кулинарного изделия, результаты органолептической оценки степени готовности кулинарного изделия и качества продукции, разрешение к реализации блюда.

6.3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования заполняется медицинским работником школы на начало и на конец рабочего дня.

6.4. Журнал здоровья заполняется медицинским работником по результатам визуального осмотра и опроса сотрудников пищеблока. По результатам проставляется допуск к работе.

6.5. Журнал исправности оборудования заполняется представителем поставщика услуг и медицинским работником школы при обнаружении неисправности холодильного оборудования.

6.6. График санитарной уборки помещений составляется шеф-поваром в соответствии с существующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.