

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области основная общеобразовательная школа
№4 города Похвистнево городского округа Похвистнево
Самарской области**

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом

Председатель УС

_____/Илларионова Е.А.

УТВЕРЖДЕНО

приказом и.о.директора

ГБОУ ООШ №4 города Похвистнево

№70/4-ОД от 31.08.2021 г.

_____/Ванина Н.В.

**Положение
об организации горячего питания
в ГБОУ ООШ №4
города Похвистнево**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания (далее - Положение) обучающихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основная общеобразовательная школа №4 города Похвистнево городского округа Похвистнево Самарской области, разработано в соответствии с законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» статьи 37 «Организация питания обучающихся», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2. 2821-10», Законом Самарской области от 15.07.2008г. № 90-ГД «О внесении изменений в Закон Самарской области» «О государственной поддержке граждан, имеющих детей».

1.2. Настоящее Положение разработано в целях повышения доступности и качества горячего питания для обучающихся.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания в ГБОУ ООШ №4 города Похвистнево.

1.4. Настоящее Положение определяет основные принципы организации питания обучающихся в ГБОУ ООШ №4 города Похвистнево.

2. Основные принципы организации горячего питания

Основными принципами при организации питания обучающихся в ГБОУ ООШ №4 города Похвистнево:

2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.2. Удовлетворение физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах.

- 2.3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
- 2.4. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.5. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.
- 2.6. Осуществление контроля, за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.
- 2.7. Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.8. Укрепление материально-технической базы школьной столовой, улучшение организации обслуживания обучающихся.
- 2.9. 100% охвата обучающихся горячим питанием.
- 2.10. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания

3.1. Питание обучающихся осуществляется в школьной столовой, рассчитанной на 40 посадочных мест, Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат детского питания «Здоров и сыт» (далее – ООО «КДП «Здоров и сыт»).

3.2. Хозяйственные взаимоотношения между, ООО «КДП «Здоров и сыт» и ГБОУ ООШ №4 города Похвистнево регулируются путем заключения договора.

ООО «КДП «Здоров и сыт» организует расстановку работников школьной столовой, уровень профессиональной подготовки и квалификации которых должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 50935-96; обеспечивает столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д.), кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения осуществляет техническое обслуживание технологического

оборудования, а также доставку продуктов, несет ответственность за качество и безопасность доставляемых продуктов.

3.3. Режим питания определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

3.4. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, в соответствии с десятидневным меню, составляется ежедневное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи, которое согласовывается заведующей производством с директором ГБОУ ООШ №4 города Похвистнево и вывешивается в школьной столовой и на стенде.

Разработка десятидневного меню осуществляется специалистами ООО «КДП «Здоров и сыт».

3.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

3.6. Время пользования столовой для каждого класса устанавливается графиком, который корректируется ежегодно, в зависимости от категорий питающихся и количества обучающихся, режима учебных занятий и утверждается приказом директора ГБОУ ООШ №4 города Похвистнево. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью не менее 15-20 минут.

3.7. Питание обучающихся осуществляется в учебное время (пятидневная рабочая неделя) согласно примерному десятидневному меню, утвержденному Роспотребнадзором.

3.8. Классные руководители и учителя ГБОУ ООШ №4 города Похвистнево сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся, и за культуру приема пищи.

3.9. Стоимость питания, порядок расчета за питание, права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся, получающих горячее

питание, определяются Договором на оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающемуся, который заключается ежегодно между родителями (законными представителями) обучающихся и ООО «КДП «Здоров и сыт» .

3.10. Замена горячего питания сухим пайком допускается.

4. Контроль за организацией горячего питания

4.1. Для повседневного контроля за организацией горячего питания приказом по ГБОУ ООШ №4 города Похвистнево назначается ответственный из числа классных руководителей (член бракеражной комиссии).

4.2. Администрация ГБОУ ООШ №4 города Похвистнево:

- осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и обеденного зала;
- осуществляет контроль и анализ охвата горячим питанием обучающихся;
- осуществляет контроль за обеспечением соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов;
- осуществляет контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т. д.;
- осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой;
- организует в школьной столовой дежурство учителей.

4.3. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по заявкам за подписью ответственного лица.

Заявка на количество завтраков, обедов предоставляется накануне до 15.00 и уточняется в день питания не позднее первого урока.

Контроль посещения обучающимися школьной столовой и учет количества фактически отпущенных единиц питания возлагается на ответственного за

питание. Ответственный за питание ведет Табель учета обучающихся, получающих горячее питание, который должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью школы.

По истечении текущего месяца ответственный за питание производит сверку с ООО «КДП «Здоров и сыт» по фактической посещаемости обучающихся, не позднее 5-го числа следующего месяца.

4.4. Классные руководители и учителя ГБОУ ООШ №4 города Похвистнево сопровождают обучающихся в школьную столовую и несут ответственность за их поведение во время приема пищи.

4.5. Классные руководители несут ответственность за своевременное снятие обучающегося с питания в случае болезни или другой уважительной причины, и постановку последнего на питание.

4.6. Проверка качества приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются членом бракеражной комиссии. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.7. Члены Управляющего совета школы осуществляют контроль за организацией горячего питания по вопросам, относящимся к его компетенции.

5. Заключительные положения.

5.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются решением Педагогического совета Учреждения.

5.2. Положение вступает в силу со дня его утверждения. Срок настоящего Положения не ограничен.