СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Председатель Управляющего Совета	Директор АОУ СОШ № 4 имени Г.К.Жукова МО Динской район
_____ Григорьева О.С.	_____ Чернова Л.В.
«30» 08 20 20 год	«_____» _____ 20 20 год

Положение об организации питания школьников в АОУ СОШ № 4 имени Г.К. Жукова МО Динской район

1. Общие положения.

Настоящее Положение устанавливает:

1.1. Порядок организации рационального питания в ОУ.

1.2. Условия предоставления питания на счет средств бюджета и родительской платы.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом школы и регламентирует содержание и порядок организации питания в общеобразовательном учреждении, Положением по организации питания школьников ОУ Динского района.

1.4. Предоставление горячего питания в ОУ производится исключительно на добровольной основе.

1.5. Ответственность:

- за организацию питания учащихся в ОУ, контроль поступающих бюджетных и внебюджетных средств возлагается на руководителя образовательного учреждения;

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенические правила возлагается на шеф-повара; эксплуатацию оборудования, организацию закупок продуктов питания возлагается на зам директора по АХР; укомплектованность специалистами возлагается на отдел кадров ОУ.

1.6. Контроль за целевым использованием компенсационных выплат в АОУ СОШ № 4 имени Г.К. Жукова МО Динской район осуществляет бухгалтерия.

1.7. Контроль за организацией питания учащихся в ОУ осуществляет ответственный по приказу, зам. директора по АХР и шеф-повар.

1.8. Контроль за качеством питания учащихся в ОУ осуществляет администрация школы с привлечением родительской общественности.

1.9. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием школьных столовых осуществляют ТО ТУ ФС Роспотребнадзора по Краснодарскому краю.

1.10. Контроль за ценообразованием в системе школьного питания осуществляет шеф-повар и бухгалтерия. В случае увеличения цен на продукты питания, увеличение ценообразования производить только после принятия такого решения управлением образования - в отношении части финансируемой из бюджета, и самостоятельно - в отношении части, оплачиваемой за счет родительской платы.

1.11. Бухгалтерский учет продуктов ведется в количественно-суммовом выражении.

1.12. Для осуществления учета обучающихся, получающих питания и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию АОУ СОШ №4 МО Динской район.

1.13. Ответственный за организацию горячего питания в ОУ лично контролирует количество фактически присутствующих питающихся учащихся в ОУ, сверяя с классными журналами.

1.14. Ответственный за организацию горячего питания следит за корректировкой стоимости питания в течение текущего месяца.

1.15. Площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой должны соответствовать требованиям САНПиН и технологического режима.

2. Сфера действия настоящего Положения.

2.1. Действие настоящего Положения распространяется на АОУ СОШ № 4 имени Г.К. Жукова МО Динской район.

2.2. Регулирует отношения между ОУ и родителями (законными представителями) учащихся по вопросам питания детей.

3. Право на питание школьников.

3.1. Каждый школьник имеет право на ежедневное получение питания на сумму, зависящую от выделенной из местного бюджета и родительской платы в течение учебного года в дни и часы работы общеобразовательного учреждения.

3.2. ОУ за счет средств родителей (законных представителей) и иных внебюджетных средств, вправе предоставлять школьникам дополнительное питание.

4. Условия и порядок питания школьников.

4.1. Руководитель общеобразовательного учреждения назначает ответственного организатора по питанию с определением его функциональных обязанностей или возлагает обязанности по организации питания на работника общеобразовательного учреждения.
4.2. Ответственный по организации питания в ОУ ведет ежедневный учет количества фактически полученного школьниками питания. Заявка на количество питающихся ежедневно предоставляется в столовую классными руководителями

4.3.Учет хозяйственной деятельности школьной столовой ведется бухгалтерией ОУ.

4.4 В столовой ОУ применяют самообслуживание с предварительной сервировкой столов.

4.5 Столовая должна быть обеспечена посудой, приборами согласно действующим нормам оснащения, инвентарем, спецодеждой, моющими средствами.

4.6 Контроль за посещением столовой учащимися с учетом количества фактически отпущенных порций возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора школы.

4.7 Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям до приема ее детьми ежедневно осуществляется медсестрой ОУ и бракеражной комиссией.

4.8 Образовательное учреждение проводит разъяснительную и организаторскую работу среди родителей и учащихся по пропаганде

гигиенических основ питания, привлекая к этой деятельности медицинского работника.

4.9 Образовательное учреждение постоянно осуществляет контроль за составлением меню.

4.10. Цикличное меню рационов питания согласовывается директором школы.

4.11 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

4.12 Ответственный дежурный по образовательному учреждению обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой.

4.13. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка (фрукты, соки, кисло-молочные продукты, кондитерские изделия) без использования горячих блюд допускается только в случаях отключения электроснабжения, водоснабжения либо выхода из строя оборудования для приготовления горячей пищи.

4.14 Руководитель ОУ укомплектовывает школьную столовую квалифицированными кадрами поваров, отдел кадров следит за своевременным и обязательным прохождением работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных медицинских обследований для работников на пищеблоке.

4.14. Повара обеспечивают приготовление пищи высокого качества в соответствии с действующей нормативной документацией.

5. Основные организационные принципы питания.

5.1. При организации питания необходимо руководствоваться:

Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных общеобразовательных учреждений (СанПиН, требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях),

Персонал предприятия общественного питания обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- коротко стричь ногти;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

5.2. Медицинский работник муниципального общеобразовательного учреждения и шеф - повар столовой, берет суточную пробу и ведет журнал.

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы.

6.Формирование цен на продукцию столовой

6.1. Шеф-поваром школьной столовой производится калькуляция блюд.

6.2. На фактическую стоимость суточного рациона питания учащихся производится начисление наценки до 30% к отпускным ценам поставщиков.

6.3. Сумма наценки направляется на возмещение расходов столовой, включая расходы по содержанию штатной численности работников, доставку, выпуск, реализацию продукции собственного производства и покупных товаров, оснащение технологическим, холодильным оборудованием, укрепление материально-технической базы пищеблока и зала питания, компенсацию части стоимости коммунальных услуг и другое.

6.4.Указанные расходы планируются и утверждаются в системе доходов и расходов по средствам, полученным от иной приносящей доход деятельности.

7.Заключительные положения.

Настоящее Положение действует в части, не противоречащей Конституции РФ и Закону РФ «Об образовании в Российской Федерации».