



**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
МО «ХАСАВИОРТОВСКИЙ РАЙОН»**

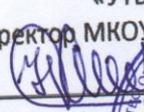
**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Сивухская средняя общеобразовательная школа»**

368037, Республика Дагестан, Хасавюртовский район, село Сивух, ул.Имама

Шамяля 20. E-mail: sivukh-sosh@mail.ru, сайт школы: <https://sivukh.dagestanschool.ru/>

тел. +7(928) 593- 69-06

Принято на заседании
педагогического совета
протокол № 7 от 30.08.2022г

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МКОУ «Сивухская СОШ»

Набиев Н.Х.
Приказ № 12 от 01.09.2022г



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Организация питания обучающихся

1.1. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет», от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 лет и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников.

1.2. Школа самостоятельно организует питание обучающихся на базе школьной столовой.

1.3. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

1.4. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

Примерные двухнедельные рационы питания, разрабатываются школой самостоятельно и утверждаются директором школы

1.5. На основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания, которые утверждаются директором школы.

1.6. Составление рационов питания осуществляется в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

1.7. Рационы питания учащихся в общеобразовательных учебных заведениях включают: обед - суп, горячее блюдо, сладкое блюдо.

1.8. Часы приема пищи устанавливаются Уставом школы в соответствии с распорядком дня учебы учащихся в школе рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается две перемены по 20 минут.

Отпуск учащимся питания в столовых общеобразовательных учебных заведений осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком

приема пищи, утверждаемым директором школы заведения по согласованию с главным поваром.

2. Порядок предоставления питания учащимся.

2.1. В общеобразовательных учебных заведениях учащимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

2.2. Учащиеся 1-4 классов обеспечиваются горячим питанием бесплатно за счет средств регионального и местных бюджетов, а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.

2.3. Списки детей корректируются в течение учебного года.

3. Контроль за организацией питания.

3.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой общеобразовательных учебных заведений и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием, торговлей и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

3.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы.

В состав бракеражной комиссии входят: шеф-повар школьной столовой, представитель администрации школы. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

3.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой общеобразовательного учебного заведения, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

3.4. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, шеф-повара школьной столовой, главного бухгалтера.

3.5. Классные руководители:

- ведут учет за расходованием денежных средств учащихся на питание;
- находятся в столовой во время приема пищи учащимися;