**Для организации питания учащихся используются специальные**

**помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-**

**гигиенических норм и правил по следующим направлениям:**

• соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

• обеспеченность технологическим оборудованием, техническое

состояние которого соответствует установленным требованиям;

• наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

• обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

• наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и

правил в Российской Федерации.

- В пищеблоке постоянно должны находиться:

• заявки на питание,

• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

• журнал бракеража готовой кулинарной продукции,

• журнал здоровья;

• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

• копии примерного цикличного меню, согласованное с Роспотребнадзором;

• ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

• приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

• книга отзывов и предложений.

- Администрация школы совместно с классными руководителями

осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации

горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

-. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-

управленческих решений, направленных на обеспечение горячим

питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ

здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

- Режим питания в школе определяется СанПиН.

- Питание в школе организуется на основе разрабатываемого

рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного

в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок,

содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

- Цикличное меню согласовывается директором школы.

- Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость

готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется

штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую

профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный

(при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры

в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку

установленного образца.

- Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для

организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

- На поставку питания заключаются контракты (договоры)

непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками.

Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

- Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

- Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания

(примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача

санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых

рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

- Директор школы является ответственным лицом за организацию и

полноту охвата учащихся горячим питанием.

- Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

**Порядок организации питания учащихся в школе.**

- Питание учащихся организуется на платной основе (бесплатной – на основании списка из соцзащиты).

- Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором

школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований

кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

- Столовая школы осуществляет производственную деятельность в

режиме двусменной работы школы и шестидневной учебной недели.

- Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам

(группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20

минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим

предоставления питания учащихся утверждается приказом директора

школы ежегодно.

Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают

соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и

содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

- Организация обслуживания учащихся горячим питанием

осуществляется путем предварительного накрытия столов.

- Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья,

готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), директора. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

- Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

• проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,

• совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

• принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

- Ответственное лицо за бесплатное питание:

• ежедневно принимает от классных руководителей сведения по количеству питающихся учащихся;

• осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

- Контроль организации школьного питания.

- Контроль организации питания, соблюдения санитарно-

эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и

готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами

Роспотребнадзора.