Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ ООШ № 6 .

Для организации питания обучающихся используется специальное помещение, соответствующие требованиям СанПиН по следующим направлениям:

-соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

-обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

-наличие 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 СанПиН РФ.

В пищеблоке постоянно должны быть в наличии:

-заявки на питание, журнал учёта фактической посещаемости обучающихся;

-журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

-журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;

-журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

-журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;

-ведомость контроля рациона питания (формы учётной документации пищеблока: приложение №10 к СанПин 2.4.5.2409-08);

-копии примерного 10-дневного меню, согласованного с органами Роспотребнадзора;

-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.).

Классные руководители осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью большего охвата учеников горячим питанием.

Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учеников.

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню утверждается директором МБОУ ООШ № 6 .

Цены производимой в столовой МБОУ ООШ № 6 продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков, обедов, полдников) определяется исходя из стоимости продуктов.

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется работниками столовой школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры (обследования) в установленном порядке, имеющими личную медкнижку установленного образца.

Поставку продуктов и продовольственного сырья для организации питания в МБОУ ООШ № 6 осуществляет предприятие с которым в соответствии с ФЗ РФ от 21.07.2005 №94-ФЗ «О размещении заказов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» заключены соответствующие контракты (договоры).

Контракт (договор) на поставку питания заключается непосредственно с МБОУ ООШ № Поставщик должен иметь соответствующую материально-техническую базу, санитарно-эпидемиологическое заключение на доставку продуктов питания и организацию его, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры; обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям ГОСТ и иных нормативных документов.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой МБОУ ООШ № 6, 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, реализуемой в МБОУ ООШ № 6 , осуществляются органами Роспотребнадзора.

Приказом директора МБОУ ООШ № 6 из числа администрации назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

Контроль и учёт денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия учетного центра .

**Категории питающихся учащихся.**

Бесплатное питание предоставляется обучающимся МБОУ ООШ № 6 следующих категорий:

-учащимся 1-9 классов из социально незащищённых семей. Основанием для получения бесплатного, льготного (дотационного) питания являются следующие документы , ( заявление родителей (законных представителей);

соответствующие сведения (справка) Управления труда и социальной защиты населения администрации Андроповского муниципального района Ставропольского края о признании семьи малообеспеченной.)

Учащиеся 1-9 классов, которые не относятся к льготным категориям, горячее питание организовано за счёт средств родителей (законных представителей) на основании заявления родителей (законных представителей) и заключённого договора на предоставление горячего питания .

**Система оплаты.**

Бесплатное питание финансируется из бюджете образовательного учреждения МБОУ ООШ № 6.

**Порядок и сроки представления документов для бесплатного питания обучающихся.**

Питание учащимся из социально незащищённых семей предоставляется по письменному заявлению родителей (законных представителей) на имя директора МБОУ ООШ № 6 на 1 сентября текущего учебного года. К заявлению прилагается справка, подтверждающая статус малообеспеченной семьи, или ходатайство классного руководителя с приложением акта обследования социально-бытовых условий проживания уч-ся (в исключительных случаях, когда обучающийся находится в трудной жизненной ситуации).

Уполномоченное директором лицо ( заместитель директора по ВР) ведёт приём документов, поступивших от родителей (законных представителей), для предоставления их детям льготного питания, оформляет приложениями к приказу по организации питания, списки всех учащихся школы.

6.3. Директор МБОУ ООШ № 6 издаёт приказ об организации питания, назначает бракеражную комиссию для ежедневного контроля качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов, утверждает график питания учащихся в столовой; назначает ответственного за организацию питания в МБОУ ООШ № 6.

**7. Порядок организации питания в** МБОУ ООШ № 6**.**

7.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе за счёт бюджетных средств или за счёт средств родителей (законных представителей).

7.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий согласовываются с директором МБОУ ООШ № 6 и вывешивается в обеденном зале столовой.

7.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы МБОУ ООШ № 6 по шестидневной учебной неделе.

7.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах между учебными занятиями. Режим предоставления питания утверждается приказом директора.

7.5. Сопровождение обучающихся в столовую обеспечивают классные руководители. Сопровождающие классные руководители и дежурные педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед приёмом пищи.

7.6.Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов.

7.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора МБОУ ООШ № 6.

Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

**8. Учёт и отчётность в организации питания.**

8.1. Отчётность по питанию учащихся в столовой возлагается на классных руководителей и заведующего хозяйством .

8.2. Классные руководители 1-4 классов и воспитатели ГПД каждый месяц предоставляют заведующей хозяйством табели посещения столовой учащимися; табель посещения столовой учащимися особых категорий составляет заведующая хозяйством.

**9. Контроль организации питания**

9.1. Контроль организации питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в МБОУ ООШ № 6, осуществляется органами Роспотребнадзора .

9.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учетного центра .

9.3. Текущий контроль организации питания, ассортимента кулинарных и кондитерских блюд, изделий молочнокислой продукции, горячих напитков, соков, салатов, включения в рацион питания обучающихся в МБОУ ООШ № 6 продуктов, обогащённых витаминами и микроэлементами, осуществляют медработники, ответственные за организацию питания, бракеражная комиссия. М