

# Организация питания

Питание учащихся обеспечивает школьная столовая в основном здании, которое является структурным подразделением школы и осуществляют свою работу в соответствии с графиком работы школы.

Столовая работает на продовольственном сырье, производит и реализует блюда в соответствии с примерным десятидневным меню, утверждённым директором школы и согласованным с Управлением **Роспотребнадзора по Красноярскому краю**.

Питание в школе может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) с соблюдением Федерального и краевого законодательства и нормативно-правовых актов органов местного самоуправления, регулирующих вопросы питания учащихся, и в соответствии с приказом по школе.

Администрация школы:

- осуществляет внутришкольный и общественный контроль за качеством услуг, предоставляемых столовой в целях охраны и укрепления здоровья учащихся;
- организует работу школьной столовой и создаёт необходимые условия для организации питания учащихся в соответствии с требованиями санитарно – гигиенических правил и норм СанПиНов.

Учащиеся школы питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль над посещением столовой и учётом количества фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя, над учётом количества отпущенных бесплатных завтраков (обедов) – на ответственного за питание, назначаемого приказом директора школы в установленном порядке и заведующего производством (шеф - повара) столовой.

Классные руководители, сопровождающие учащихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и журналу посещаемости.

Оценка качества блюд осуществляется ежедневно бракеражной комиссией, в состав которой входит не менее трёх человек:

- медицинский работник;
- сотрудник пищеблока;
- представитель администрации школы.

Результат регистрируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Без бракеража готовая продукция не должна поступать в реализацию.

За качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки и приготовлением пищи, витаминизацией блюд следит медицинский работник, который проводит бракераж и делает запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Для проверки соблюдения технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Её делает сотрудник пищеблока под контролем медицинского работника и отмечает в соответствующем журнале.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинский работник школы ведет специальную ведомость контроля за рационом питания:

Питание учащихся в школе осуществляется в течение пяти учебных дней в неделю при пятидневной учебной неделе.

Питание в школе получают на общих основаниях все учащиеся.

Заведующий столовой принимает документы от законных представителей (заявление, документ, предоставляющий право на предоставление питания за счет средств краевого бюджета).

Директор школы издаёт приказ о предоставлении питания за счет средств краевого бюджета учащимся льготных категорий на основании соответствующих документов:

- для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с документами психолого-медико-педагогической комиссии, устанавливающими статус ограниченных возможностей здоровья (документы предоставляются психолого-медико-педагогической комиссией в школу);
- для учащихся, являющихся детьми-инвалидами, инвалидами, в соответствии со справкой Федерального государственного учреждения медико-социальной экспертизы (справка предоставляется законным представителем ребенка в школу);
- для учащихся начальных классов в соответствии с приказами о зачислении в школу;
- для учащихся из семей со среднедушевым доходом, размер которого ниже прожиточного минимума, установленного в Красноярском крае, в соответствии со справками, предоставленными законными представителями ребенка в школу о получении ежемесячного пособия на ребенка.
- для учащихся, находящихся под опекой, попечительством, являющихся детьми – сиротами или детьми, оставшимися без попечения родителей, в соответствии со списками, утвержденными отделом опеки и попечительства, которые передаются в школу не позднее 25 августа текущего года (в течение дальнейшего периода списки могут уточняться по мере необходимости);
- для предоставления питания за счет средств краевого бюджета законными представителями всех льготных категорий учащихся, предоставляется копия страхового номера индивидуального лицевого счета (СНИЛС), а также письменное согласие на обработку персональных данных в школу.

Ежедневное меню питания разрабатывается в соответствии с примерным меню рационов питания и утверждается директором школы.

Организация питания осуществляется под контролем медицинского работника, в том числе:

- качество поступающих продуктов;
- правильность закладки продуктов и приготовление пищи;
- ежедневный осмотр работников столовых на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- количественный и качественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- витаминизация блюд.

Результаты контроля медицинского работника заносятся в соответствующие журналы согласно СанПиН.

Персональная ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания в целом возлагается на директора школы и заведующего школьной столовой.