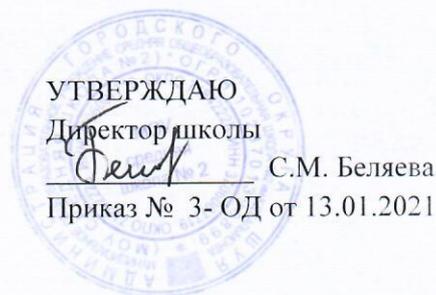


ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
протокол № 2 от 11.01.2021

СОГЛАСОВАНО  
Управляющим советом школы  
Председатель Управляющего  
совета С.А. Голоборш  
протокол № 1 от 11.01.2021



**Положение  
об организации питания обучающихся  
в муниципальном общеобразовательном учреждении  
средней общеобразовательной школе № 2 им. К.Д. Бальмонта**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 2 им. К.Д. Бальмонта (далее по тексту – Положение) является локальным актом муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 2 им. К.Д. Бальмонта (далее по тексту – Школа) и определяет порядок организации питания обучающихся в Школе, определяет основные цели, задачи и требования к организации питания, устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральным законом от 30.03.1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в действующей редакции);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Методическими Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года;
- Уставом Школы.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в Школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Школе.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

2.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся горячим питанием (завтраками, обедами, полдниками), буфетной продукцией, непосредственная реализация обучающимся (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции на базе столовой Школы.

2.3. Основной целью организации питания в Школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.4. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка семей;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2.5. Для обучающихся Школы предусматривается организация горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.6. Обучающиеся имеют право на ежедневное получение горячего питания в Школе в течение учебного года.

2.7. При организации питания в Школе должны соблюдаться требования:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в действующей редакции);

- Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в действующей редакции);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32);
- СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24) (в действующей редакции);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. N 36) (в действующей редакции);
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. N 31) (в действующей редакции);
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. N 98) (в действующей редакции);
- Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020;
- иных нормативных актов, определяющих требования к организации школьного питания.

### **3. Финансирование организации питания обучающихся**

3.1. Источниками финансирования питания обучающихся являются средства бюджета городского округа Шуя, средства родителей (законных представителей) обучающихся.

3.2. Обучающиеся Школы могут получать горячее питание как за счет средств родителей (законных представителей), так и на бесплатной основе.

Стоимость питания складывается из среднерыночных цен на продукты питания по утвержденному меню с учетом торговой наценки, предельный размер которой устанавливается Учредителем Школы.

3.3. Обучающиеся по образовательной программе начального общего образования обеспечиваются один раз в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета в установленном порядке.

3.4. Порядок предоставления бесплатного горячего питания обучающимся определяется распорядительными документами Учредителя Школы.

3.5. Учредитель Школы определяет количество и контингент обучающихся, получающих бесплатное горячее питание в учебном году.

3.6. Бесплатное горячее питание обучающихся организуется Школой при наличии финансирования, в объемах, определенных распорядительными актами Учредителя.

3.7. При предоставлении бесплатного горячего питания обучающимся классные руководители обеспечивают контроль за целевым использованием средств, выделенных на питание обучающихся, относительно классных журналов по фактической посещаемости обучающимися школы:

- ежедневно фиксируют фактическое число присутствующих в классе обучающихся,
- ежедневно в течение первого урока предоставляют в столовую информацию о количестве присутствующих в классе обучающихся;
- ежедневно фиксируют количество заказанных в столовой порций в таблице посещаемости.

3.8. Лицо, ответственное за организацию питания, в последний рабочий день месяца предоставляет директору Школы или лицу, его заменяющему, заполненный табель посещаемости.

3.9. Директор Школы или лицо, его заменяющее, в первый рабочий день месяца, следующего за отчетным, предоставляет в бухгалтерию табель посещаемости, заверенный личной подписью.

3.10. В случае отсутствия обучающегося в Школе или отказа от предлагаемого питания льгота в денежном выражении обучающемуся не выплачивается.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся**

4.1. Организация питания в Школе осуществляется путем заключения договора с «Организатором питания», определяемым в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2. Права и обязанности Организатора питания и Школы прописываются в заключаемом между ними Договоре об организации питания.

4.3.. Организация питания в Школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4.4. Горячее питание обучающихся организуется в соответствии с двухнедельным циклическим меню, утвержденным (согласованным) директором школы или уполномоченным им лицом.

4.5. Двухнедельное меню разрабатывается Организатором питания в соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и возрастными нормами физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии.

4.6. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

4.7. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Школы.

4.8. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором Школы. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и контролируют прием ими пищи.

4.9. В Школе из числа работников приказом директора назначается ответственный за организацию горячего питания обучающихся с установлением соответствующих обязанностей.

4.10. Администрация Школы обеспечивает из числа работников дежурство в помещении столовой.

Дежурные работники обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.11. Контроль организации питания в Школе осуществляется в соответствии с **Положением об организации контроля за организацией питания обучающихся Школы.**

4.12. Приказом директора Школы до 1 сентября сроком на один год в Школе создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль качества пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется **Положением о Бракеражной комиссии.**

4.13. К компетенции бракеражной комиссии относится:

- Снятие пробы готовой пищи, оценка качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится);
- Контроль веса порционных блюд, соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
- Контроль соответствия утвержденному меню.

Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля Бракеражной комиссией готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

4.14. Приказом директора Школы назначается ответственный за организацию горячего питания обучающихся с установлением соответствующих обязанностей.

4.15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

4.16. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.17 Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

4.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

## **5. Требования к персоналу и помещениям пищеблока**

5.1. Лица, допущенные к работе на пищеблоке, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

5.2. Медицинский персонал или назначенное в Школе ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

5.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

5.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

5.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

5.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

5.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно.

5.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

5.9. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

5.10.. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

## **6. Порядок поставки и хранения продуктов**

6.1. Поставка продуктов для приготовления пищи с целью организации горячего питания обучающихся является зоной ответственности Организатора питания.

6.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

6.3. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

6.4. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

6.5. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

6.6. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

6.7. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

6.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом Организатора питания. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

6.9. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок Школы, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

6.10. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.11. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

6.12. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

## **7. Требования к приготовленной пище**

7.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

7.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях.

7.3. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **8. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

8.1. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором Школы, которое является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Школы.

8.2. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором Школы запрещается. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) лицом, ответственным за организацию питания, составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы.

8.3. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима работы Школы) для каждой возрастной группы детей.

8.4.. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося

8.5.. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления

8.6. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

## **9. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

9.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с двухнедельным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

9.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **10. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

10.1. Школа целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом использования потенциала родительских комитетов классов, возможностей создания мобильных родительских групп;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

10.2. На информационных стендах Школы вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции; стоимости блюда.
- рекомендации по организации здорового питания детей.

10.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках публичного отчета.

## **11. Полномочия администрации Школы по организации питания**

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

11.2. Директор Школы создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в Школе.

11.3. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- заключение контрактов с организатором питания;
- утверждение двухнедельного циклического и ежедневного меню, графиков питания;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- организация контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся;
- предоставление учредителю необходимых документов по использованию денежных средств, выделенных на питание обучающихся;
- своевременное предоставление отчетности в бухгалтерию;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, обеспечение ремонта или замены оборудования;
- обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой посуды;
- организация работы по обеспечению охвата обучающихся горячим питанием.

## **12. Документация**

12.1. В Школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положения об организации контроля за организацией питания обучающихся Школы;
- договор с организатором питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие Положений, указанных в п.12.1;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся;
- Об организации питания обучающихся;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;

### **13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее Положение принимается Управляющим советом Школы, согласовывается Педагогическим советом Школы, утверждается и вводится в действие приказом директора Школы.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1. настоящего Положения, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.