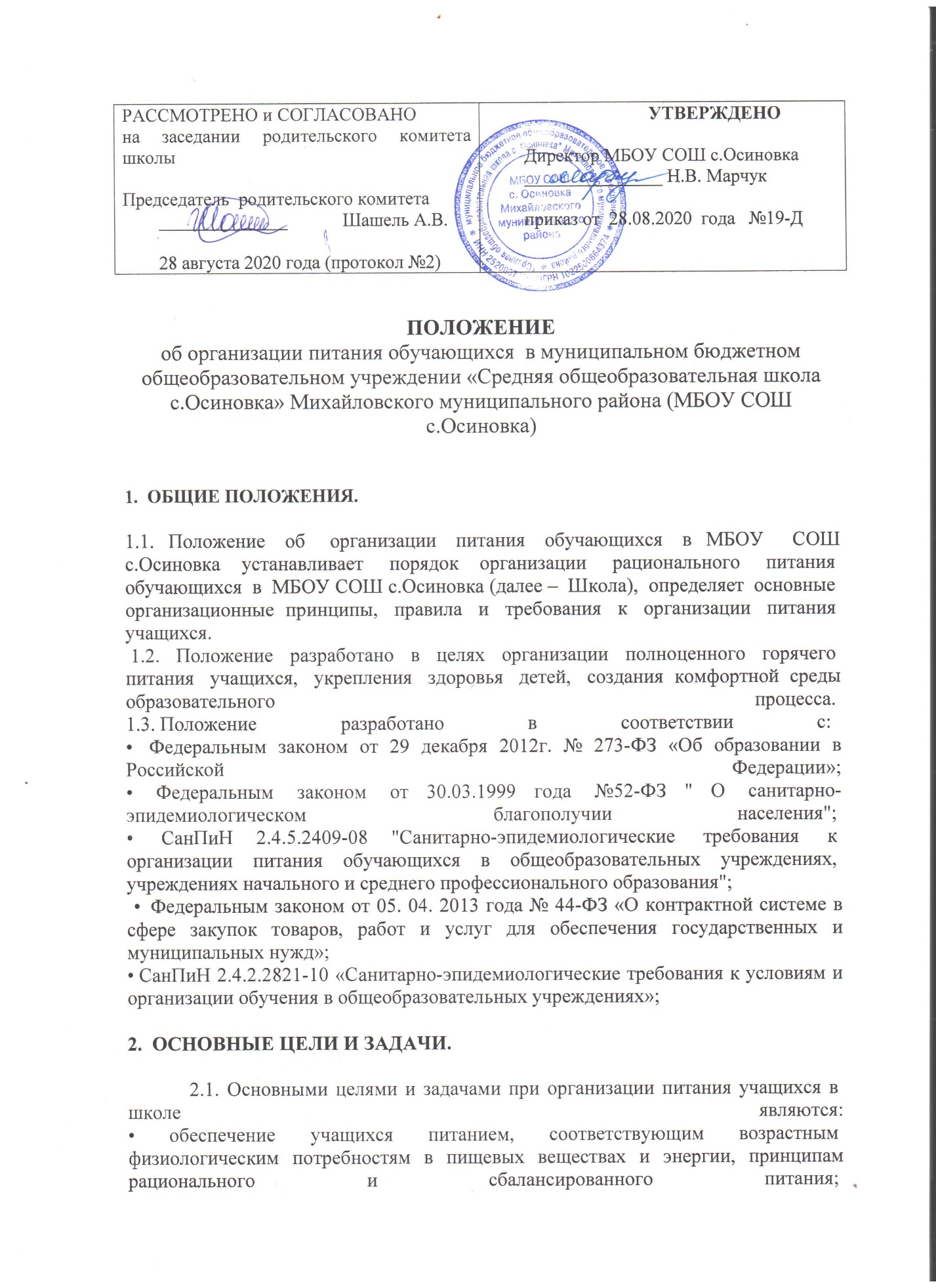
****

           •  предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и  неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;   
•  пропаганда принципов полноценного и здорового питания;  
•    использование  бюджетных  средств,  выделяемых  на  организацию  питания,  в  соответствии  с  требованиями  действующего  законодательства.

  **3.  ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы .  
 3.2. Для  организации  питания  учащихся  заключаются договоры (контракты ) на осуществление питания с поставщиком питания в соответствии с Федеральным законом от 05. 04. 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.3. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.  
3.4. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся  в  общеобразовательных  учреждениях,  учреждениях  начального  и  среднего  профессионального  образования»,  утвержденными  постановлением  Главного  государственного  санитарного  врача  Российской Федерации №  45 от 23.07.2008 года.   
 3.5. Питание  в  школе  организуется  на  основе    меню, утвержденного поставщиком и согласованного директором школы.  
 3.6. Поставщик должен иметь соответствующую материально- техническую  базу,  специализированные  транспортные  средства, квалифицированные  кадры, обеспечивать  поставку  продукции,    соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и  иных нормативных документов.  
3.7. Приказом руководителя школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год, а также состав группы родительского контроля **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

4.1. Ежедневное  меню   утверждается руководителем школы   и  вывешивается в обеденном зале.   
4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме  пятидневной учебной недели.  
4.3.  Отпуск  горячего  питания  обучающимся  организуется  по  классам  (группам) на переменах продолжительностью от 20 до 15  минут,  в  соответствии  с  режимом  учебных  занятий.  В  школе  режим  организации  питания  учащихся  утверждается  приказом  руководителя школы ежегодно.  
 4.4. Ответственный  дежурный  по  школе  обеспечивает  сопровождение  учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой.  Сопровождающие  классные  руководители,  педагоги  обеспечивают    соблюдение  режима  посещения  столовой,  общественный  порядок  и  содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют  личную гигиену учащихся перед едой.  
  4.5. Проверку  качества  пищевых  продуктов  и  продовольственного  сырья,  готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических  режимов  осуществляет  бракеражная  комиссия поставщика .  В состав  комиссии  входят в том числе работники школы.. Результаты проверок заносятся  в  бракеражные  журналы (журнал  бракеража  пищевых  продуктов  и  продовольственного  сырья,  журнал  бракеража  готовой  кулинарной  продукции).   
4.6.  Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:   
- проверяет  ассортимент  поступающих  продуктов  питания,  меню;  
-делает выборку списков учащихся льготных категорий из списка предоставляемого ежемесячно отделом соцзащиты Михайловского района.

-ведет табель ежедневного учета посещаемости столовой учащимися льготных категорий.

-делает ежемесячный отчет и табель для сдачи в бухгалтерию.

-собирает ежемесячные табели посещаемости у учителей начальных классов.

- ведет ежедневный контроль качества и соответствия меню питания детей с ОВЗ.  
   
  **5.  ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ  НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ**

5.1. Финансирование расходов на организацию питания в школе осуществляется:  
- за счет средств федерального бюджета;

- за счет средств краевого бюджета;  
- за счет средств муниципального бюджета;  
- за счет средств родителей.  
 5.2. Субсидии из краевого бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

**6.  КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

6.1.  Контроль  организации  питания,  соблюдения  санитарно- эпидемиологических  норм  и  правил,  качества  поступающего  сырья  и  готовой  продукции,  реализуемых  в  школе, осуществляет ТО ТУ Роспотребнадзора по Приморскому краю в г.Уссурийске.

6.2.  Контроль  целевого  использования  бюджетных  средств,    учета  поступления  и  расходования  денежных  и материальных средств,  выделяемых  на  питание  льготных категорий учащихся , осуществляет  бухгалтерия школы.

6.3. Периодический   контроль  качества и организации  питания  школьников  осуществляет, родительский комитет школы в составе группы родительского контроля.