

Татарстан Республикасы
Спас муниципаль районы
«Аерым Фәһәрне тирәнтен өйрәнүче
Болгар шәһәренен Инче номерлы
гомуми урта белем бирү мәктәбе»
муниципаль бюджет гомуми белем бирү
учреждениесе
422840, Болгар шәһәре, Октябрь урамы.,
59 нчы йорт
Тел./факс: 8(84347)30-2-24
E-mail: bsoh1@mail.ru
S1.Sps@tatar.ru
ОКПО 1021605755049
ИНН/КПП 1637004453/163701001



Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Болгарская средняя общеобразовательная
школа №1 с углубленным изучением
отдельных предметов Спасского
муниципального района Республики
Татарстан»
422840, г. Болгар, улица Октябрьская, дом 59.
Тел./факс 8(84347)30-2-24
E-mail: bsoh1@mail.ru
S1.Sps@tatar.ru
ОГРН 1021605755049
ИНН/КПП 1637004453/163701001

Согласовано на
Педагогическом совете
школы
Протокол №13
от « 28 » февраля 2017 г.



Утверждаю
Директор МБОУ БСОШ №1
Е.А. Марянин

Приказ №69/1 – о/д от «01» марта 2017 г.

**Положение
об организации питания учащихся
в МБОУ «Болгарская средняя общеобразовательная школа №1 с углубленным
изучением отдельных предметов
Спасского муниципального района Республики Татарстан»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Болгарская средняя общеобразовательная школа №1 с углубленным изучением отдельных предметов Спасского муниципального района Республики Татарстан» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» уставом школы;
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы об организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; от 23.07.2008 года №45

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Болгарская средняя общеобразовательная школа №1 с углубленным изучением отдельных предметов Спасского муниципального района Республики Татарстан»

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 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 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню (или 12-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Режим питания в школе определяется СанПиНа СанПиНа 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования "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 разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 СанПиНа 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. 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.

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

3.10. 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.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств)

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Для обучающихся, образовательных учреждениях необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

4.5. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается дополнительное питание (полдник) за счет внебюджетных средств (родительской платы) и дотации.

4.6. Организовать для учащихся после 1,2,3 урока горячие завтраки. Продолжительность обеденного перерыва - 10-15 минут.

4.7. Организовать для учащихся после 4,5,6 урока горячие обеды. Продолжительность обеденного перерыва - 10-15 минут.

4.8. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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).

4.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет Отдел образования.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю качества горячего питания.

5.4. Состав комиссии по контролю качества горячего питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

С положением ознакомлены:

№	Ф.И.О.	Подпись
1.	Здобнова Галина Николаевна	
2.	Садыкова Гулюся Якуповна	
3.	Егорова Ольга Павловна	
4.	Ахтямов Рамиль Фансафович	
5.	Ахтямова Зульфия Магфуровна	
6.	Авдеева Наталья Геннадьевна	
7.	Ахметзянова Эльвира Агзаметдиновна	
8.	Баландина Ирина Фёдоровна	
9.	Баратова Нина Николаевна	
10.	Башкирова Елена Николаевна	
11.	Битунова Светлана Николаевна	
12.	Бырин Станислав Павлович	
13.	Вихлянская Валентина Юрьевна	
14.	Волкова Маргарита Евгеньевна	
15.	Вазюкова Ирина Евгеньевна	
16.	Гордеев Сергей Сергеевич	
17.	Городчук Галина Петровна	
18.	Давыдова Галина Гурьяновна	
19.	Ергачёва Ирина Викторовна	
20.	Закирова Рамзия Минсаетовна	
21.	Иванова Маргарита Анатольевна	
22.	Калашнова Галина Михайловна	
23.	Кислова Ирина Николаевна	
24.	Козлова Татьяна Григорьевна	
25.	Коновалова Анисия Гурьевна	
26.	Кривоногова Рисалия Лотфулловна	
27.	Кузьмина Тамара Михайловна	
28.	Курзаева Марина Евгеньевна	
29.	Кузовкин Максим Николаевич	
30.	Лаврентьева Марина Викторовна	
31.	Малова Валентина Олеговна	
32.	Назарова Людмила Семёновна	
33.	Павлова Марина Робертовна	
34.	Сорокина Наталья Михайловна	
35.	Теймурова Наталья Александровна	
36.	Титова Татьяна Александровна	
37.	Тужилкина Татьяна Геннадьевна	
38.	Хабибуллина Рамзия Гарифулловна	
39.	Хайруллина Аниса Гаязовна	
40.	Халиуллин Руслан Рамильевич	
41.	Шмелёва Анна Павловна	
42.	Яганова Нина Ивановна	
43.	Якупов Артур Рахимуллович	