

ПРИНЯТО:
на педагогическом совете
протокол № 2 от 18.10.2018 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБОУ «Жуковская НОШ»
Е.А. Борисова
Введено в действие приказом
№ 69 от 19.10.2018 г.



**Положение об организации питания учащихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Жуковская начальная общеобразовательная школа»
Тетюшского муниципального района Республики Татарстан**

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания учащихся разработано на основе Закона «Об образовании в Российской Федерации», Устава школы.
- 1.2. Основными задачами при организации питания учащихся в школе являются:
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.3. Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания учащихся;
 - порядок организации питания в школе;
 - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается заведующим школой.

2. Общие принципы организации питания в школе

- 2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189.
- 2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).
- 2.3. Заведующий школой обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 2.4. Для учащихся школы предусматривается разовое горячее питание (завтрак).
Источник финансирования: местный бюджет, оприходование овощей с пришкольного участка.
- 2.5. К обслуживанию горячим питанием учащихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм.
- 2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом заведующего на текущий учебный год.

2.8. Ответственность за организацию питания в школе несет заведующий школой.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Один раз в неделю в обеденном зале вывешивается утверждённое заведующим школой меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из здания общеобразовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с заведующим школой.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным заведующим школой. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается одна перемена – 30 минут. Отпуск учащимся питания (завтрака) в столовой осуществляется по классам.

3.4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят на основании приказа заведующего учитель, повар, зав. ФАПа д.Жуково.

3.5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

3.6. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным заведующим школой, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака.

3.7. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом заведующего:

- посещает все собрания по вопросам организации питания, проводимые отделом образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в ОО;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи,
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудника пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие собрания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. Документация

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

- Положение об организации питания учащихся.
- Приказ «Об организации питания учащихся»
- График питания учащихся, утвержденный заведующим.
- Двухнедельное меню, утвержденное заведующим.

- Утвержденные списки учащихся.
- Журнал здоровья.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал «Ведомость контроля за рационом питания»
- Журнал бракеража готовых блюд.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учёта проведения генеральных уборок пищеблока и столовой.
- Отчеты по питанию, сертификаты (копии) на продукты.
- Акт на оприходования овощей с пришкольного участка.