

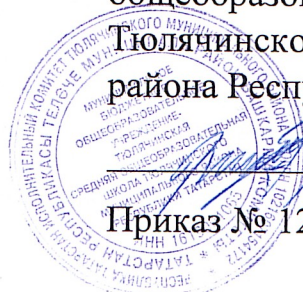
Принято педагогическим советом
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения –
Тюлячинская средняя
общеобразовательная школа
Тюлячинского муниципального
района Республики Татарстан

Протокол № 1

от 27.08.2020 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор муниципального
бюджетного общеобразовательного
учреждения – Тюлячинской средней
общеобразовательной школы
Тюлячинского муниципального
района Республики Татарстана



/А.Ф. Хафизов/

Приказ № 129 от 27.08.2020 г.

Положение

об организации питания

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения –
Тюлячинской средней общеобразовательной школы Тюлячинского
муниципального района Республики Татарстан

*Проект обсужден
на заседании
родительского комите-
та вБОУ "Тюлячин-
ская средняя
школа"*

Протокол № 1 от 26.08.2020

Регистрационный номер: № 34

Дата: 27.08.2020

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» № 273 ФЗ (ст37), Устава школы.
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:
 - Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
3. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся;
 - порядок организации питания в школе;
 - документация организации питания в школе;
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом общеобразовательного учреждения школы и утверждается директором школы.

II. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. №45.

2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПин должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:
 - Предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным);
 - Предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - Разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся)
3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей, субсидий районного бюджета и за счет продукции, выращенной в школьном огороде.
5. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего питания.
6. Питание в школе организуется на основе меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей, утвержденного отделом образования Исполнительного комитета Тюлячинского муниципального района РТ и согласованного территориальным органом Роспотребнадзора Сабинского района РТ. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями в меню, не допускается.

7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания – назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.
9. Персональная ответственность, за организацию питания в школе возлагается на руководителя учреждения.

III. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах).
2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.
3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам.
4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Родители не вправе самостоятельно осуществлять проверку организации питания в школе. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися 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.

6. Сбор родительской платы для организация питания осуществляет родительский комитет.
7. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
 - своевременно предоставляет информацию по организацию питания в отдел образования;
 - своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию;
 - лично контролирует количество фактически присутствующих в школе питающихся учащихся;
 - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
 - регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
 - своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
 - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

IV. ДОКУМЕНТАЦИЯ

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

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказы директора, регламентирующие организацию питания.
- 3) График питания обучающихся.
- 4) Табель по учету питающихся.
- 5) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

Прошито, пронумеровано и
скреплено печатью С.Шеми
листов

Директор МБОУ «Тюльчинская СОШ»

Хафизов.А.Ф



1