

Принято
Педагогическим советом школы
протокол № 3
от « 29 » 10 2015г.

Утверждаю
Директор МБОУ «Нижнекондратинская ООШ»
П.В.Плотников
Введено в действие приказом № 185
« 29 » 10 2015г.

Положение
об организации питания учащихся Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Нижнекондратинская основная
общеобразовательная школа» Чистопольского муниципального района
Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.41, ч.1.2, в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН) 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189, Закона РТ от 08.12.2004 № 63-ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан», постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 17.12.2004 № 542 «Об утверждении Положения о порядке предоставления денежных выплат, пособий, субсидий и стипендий отдельным категориям населения в Республике Татарстан», Распоряжения Кабинета Министров Республики Татарстан от 26.11.2014 № 2408-р, Постановления руководителя Исполнительного комитета муниципального образования г. Набережные Челны, издаваемым ежегодно, и устанавливает порядок организации питания учащихся в МБОУ «Нижнекондратинская основная общеобразовательная школа» (далее - Школа).

1.2. Основными задачами организации питания учащихся в Школе являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
 - предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания в школе

2.1. Питание в Школе организовано, как за счёт средств местного бюджета, так и за счёт родителей (законных представителей).

2.2. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, график питания учащихся).

2.3. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.4. Для учащихся Школы 1-9 классов предусматривается двухразовое горячее питания (обед) за счет родителей и дотации.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утвержденное директором школы, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), стоимость, контрольные блюда.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме в течение 6 дней с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

3.4. Для поддержания порядка столовой организуется дежурство учителей.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. В компетенцию классного руководителя входит:

- разъяснительная и просветительская работа с учащимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- ответственность за организацию питания учащихся класса;
- ежедневное предоставление в столовую информации о количестве питающихся детей.

3.7. В компетенцию директора Школы входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками.

4. Документация

4.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания учащихся.
- График питания учащихся, режим работы столовой.