

6.19

Принято
педагогическим советом
протокол №1
от «28» августа 2015 года

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Нижнешитцинская ООШ»
А.Ф.Хафизов
Введено в действие приказом
№ 100 от «31» августа 2015 года

**Положение
об организации питания обучающихся
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Нижнешитцинская основная общеобразовательная школа Сабинского
муниципального района Республики Татарстан»
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации горячего питания в муниципальном образовательном учреждении (далее МБОУ «Нижнешитцинская ООШ») и разработано с целью создания оптимальных условий для обеспечения безопасности питания обучающихся, укрепления их здоровья.

1.2. Настоящее Положение разработано на основе 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189 г. Москва (зарегистрированы в Минюсте России 28.01.2009 г., регистрационный номер 13189) Г. Онищенко.

1.3. Питание учащихся в школе организуется по месту учебы на основании договора с предприятиями, организациями, индивидуальными предпринимателями независимо от форм собственности, деятельность которых должна осуществляться в соответствии с основными правилами работы предприятий общественного питания.

1.4. Основными задачами при организации питания являются: обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; гарантированное качество пищевых продуктов; профилактика заболеваний, связанных с фактором питания.

1.5. Ответственность за формирование рациона питания при организации питания обучающихся в коллективе и ассортимента пищевых продуктов возлагается на ответственного за питание по школе.

1.6. Должностные обязанности персонала организации школьного питания определяются руководителем образовательного учреждения.

1.7. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий проводится юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем на основании договорных отношений

**II. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

2.1. Рациональное питание обучающихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

2.2. Необходимо соблюдение оптимального режима питания и правильное распределение потребляемой пищи в течение дня.

2.3. Организация и рацион питания и двухнедельное примерное меню обучающихся подлежат обязательному согласованию с территориальным отделом ТУ Роспотребнадзора по Республике Татарстан в Сабинском муниципальном районе.

2.4. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательном учреждении.

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ УЧАЩИХСЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ

3.1. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы, а за учащимися класса - индивидуальные места за столами.

3.2. В установленное по графику времени посещения столовой учащиеся вместе с учителем, проводившим урок в данном классе, после мытья рук организованно входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

3.3. После окончания приема пищи учащиеся вместе с учителем и дежурными по столовой относят использованную посуду в моечную, затем выходят из зала; дежурные наводят порядок в обеденном зале.

IV. КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ СТОЛОВОЙ

4.1. Контроль за работой столовой осуществляется фельдшер ФАП представителями родительского комитета.

4.2. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы с записью в журнале бракеража готовой пищи о качестве приготовленной пищи и о допуске к раздаче. Состав бракеражной комиссии: повар, родитель, классный руководитель.

4.3. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацию питания учащихся несет руководитель организации, осуществляющей питание, и руководитель образовательного учреждения.

V. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Питание обучающихся организуется за счёт субсидий, выделяемых из средств бюджета.

5.2. Ответственный за организацию питания ведет учет посещаемости учащимися столовой и сдаёт отчёт за прошедший месяц в течение 5 дней по истечении месяца.

5.3. Организация второго питания осуществляется полностью за счет родителей и решение по поводу второго питания принимается на родительском собрании в начале учебного года.

5.4. Ответственность за своевременное информирование родителей по поводу питания возлагается на классных руководителей.

VI. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Администрация МБОУ «Нижнешитцинская ООШ» несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

6.2. Администрация МБОУ «Нижнешитцинская ООШ» несет ответственность за качество предоставляемых горячих обедов, буфетной продукции.

6.3. Администрация МБОУ «Нижнешитцинская ООШ» обеспечивает постоянный контроль за работой организаций общественного питания с привлечением родительских комитетов, учащихся, общественности.

6.4. Администрация МБОУ «Нижнешитцинская ООШ» ежеквартально проводит анализ организации питания.

6.5. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации МБОУ «Нижнешитцинская ООШ» обо всех нарушениях по предоставлению горячих завтраков, обедов, буфетной продукции и некачественном их приготовлении (в случае необходимости).

6.6. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления детского питания (завтраков, обедов), качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления завтраков возлагается на заведующего столовой, медицинского работника и работника, отвечающего за питание муниципального общеобразовательного учреждения.

6.7. Работник, отвечающий за вопросы организации питания совместно с членами профкома МБОУ «Нижнешитцинская ООШ», имеет право на проведение контроля за работой столовой по вопросам соблюдения санитарно-гигиенического режима и проверку калькуляции и полноту закладки продуктов. Работник обязан сообщить обо всех нарушениях по организации горячего питания руководителю образовательного учреждения в день обнаружения нарушений и составить акт.