

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кзыл-Тausкая средняя общеобразовательная школа им. М.Х.Гайнуллина»

Принято на педагогическом совете
МБОУ «Кзыл-Тausкая средняя
общеобразовательная школа им.
М.Х.Гайнуллина» протокол № 10 от 31.05.2023 г

«Утверждаю»
директор МБОУ «Кзыл-Тausкая средняя
общеобразовательная школа им.
М.Х.Гайнуллина»
И.У.Хайбуллин
приказ № 26 от 31.05.2023 г



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся МБОУ «Кзыл-Тausкая средняя
общеобразовательная школа им М.Х.Гайнуллина» Апастовского муниципального
района Республики Татарстан

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральными и региональными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания школьников:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, ст.37, ст.79 п.7
- Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в ред. от 07.05.2013, с изм. от 27.06.2013) гл.4, ст. 19 и 20
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 года №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

1.2. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кзыл-Тausкая средняя общеобразовательная школа им М.Х.Гайнуллина» создаёт необходимые условия для обеспечения питанием, совместно с поставщиками продуктов питания, организует поставку в школьную столовую продуктов питания.

1.3. Настоящее Положение определяет порядок и условия обеспечения питанием обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Кзыл-Тausкая средняя общеобразовательная школа им М.Х.Гайнуллина».

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. 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. Отпуск обучающимся питания в столовой организуется по классам в соответствии с графиком, разработанным исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с администрацией образовательного учреждения, который утверждается директором и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика возлагается на дежурного учителя.

3.3. Предварительное накрытие столов осуществляется поваром перед началом перерыва.

3.4. В установленное по графику времени посещения столовой учащиеся вместе с классным руководителем после мытья рук организованно входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

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

IV. КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ СТОЛОВОЙ

4.1. Контроль за работой столовой осуществляется медработником, администрацией образовательного учреждения, 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: медицинский работник или руководитель образовательного учреждения, работник, ответственный за организацию питания в школе, повар.

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, и дополняется доходами от пришкольного участка .

5.2. В целях ведения отчётной документации по питанию назначается ответственный, который закупает продукты питания, выдаёт их повару и делает отчёт по израсходованным средствам по каждому источнику финансирования в отдельности:

- из средств муниципального бюджета;
- из средств спецсчета учреждения.

5.3. Ответственный за организацию питания сдаёт отчёт за прошедший месяц в течении 5 дней по истечению месяца.

5.4. Производится перерасчёт денежных средств по обучающимся, пропустившим занятия более 2-х дней.

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

5.6. Классные руководители ведут учет и в конце текущего месяца сдают его ответственному за организацию питания в ОУ.

5.7. Бракеражная комиссия образовательных учреждений ежедневно проверяет качество приготовленной пищи и ее разнообразие.

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

VI. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Администрация школы несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемых обедов.

6.2. Администрация школы несет ответственность за качество предоставляемых горячих обедов.

6.3. Администрация школы обеспечивает постоянный контроль за работой организаций общественного питания с привлечением родительских комитетов, учащихся, общественности.

6.4. Администрация школы ежеквартально проводит анализ организации питания.

6.5. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации школы обо всех нарушениях по предоставлению горячих обедов и некачественном их приготовлении (в случае необходимости).

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

6.7. Работник, отвечающий за вопросы организации питания совместно с членами первичной профсоюзной организации школы, 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.

Пронумеровано, проиндексировано
и закреплено печатью
Директор И. У. Хайбуллин

