

Принято на заседании педсовета
«МБОУ Новошашинская ООШ»
Протокол № 1
«29» августа 2016 г.

«Утверждаю»

директор МБОУ «Новошашинская ООШ»
Атнинского муниципального района РТ
И.М. Халиков



Приказ № 79-о.д. от «29» августа 2016 г.

Положение
об организации питания обучающихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Новошашинская основная общеобразовательная школа»
Атнинского муниципального района
Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации горячего питания в муниципальном бюджетном образовательном учреждении (Учреждение) и разработано с целью создания оптимальных условий для обеспечения безопасности питания обучающихся, укрепления их здоровья.

1.2. Настоящее Положение разработано на основе Федерального закона «Об образовании» в Российской Федерации в действующей редакции, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», и другими действующими законами РФ, РТ, Уставом Учреждения и локальными актами.

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 Учреждении и ассортимента пищевых продуктов возлагается на ответственного за питание по школе.

1.6. Должностные обязанности персонала организации школьного питания определяются руководителем 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.

2. Основными 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 примерное меню обучающихся подлежат обязательному согласованию с территориальным отделом ТУ Роспотребнадзора по Республике Татарстан в Актинском 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.

3 Организация обслуживания учащихся горячим питанием.

3.1. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы.

3.2. Дежурство обучающихся в столовой, питание в столовой организуется по классам в соответствии с графиком, разработанным исходя из режима учебных занятий. Контроль за соблюдением графика возлагается на дежурного администратора.

3.3. Предварительное накрытие столов осуществляется дежурными перед началом перерыва.

3.4. 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.

3.5. 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.

4. Контроль за работой столовой.

4.1. Контроль за работой столовой осуществляется медработником, администрацией образовательного учреждения, психологом, 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.

4.3. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацию питания учащихся несет заведующий производством и руководитель Учреждения.

5. Порядок организации питания.

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

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

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

6. Ответственность сторон.

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

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

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

6.4. Администрация Учреждения ежеквартально проводит анализ организации питания.

6.5. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации Учреждения 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, качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления завтраков возлагается на заведующего производством и медицинского работника

6.7. Работник, отвечающий за вопросы организации питания совместно с членами профкома Учреждения, 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 Учреждения в день обнаружения нарушений и составить акт.