

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Карабашская средняя общеобразовательная школа №2
Бугульминского муниципального района Республики Татарстан

ПРИНЯТО
На заседании Управляющего совета
МБОУ Карабашской СОШ №2
протокол № 1
от «07» 09 2020г.



УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ Карабашская СОШ №2
Г.К.Юсупова
Введено в действие с приказом
№ 27/д от «07» 09 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации школьного питания
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Карабашская средняя общеобразовательная школа №2
Бугульминского муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 01.09.2020 года; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в редакции от 01.01.2020. 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 Бугульминского муниципального района, издаваемым ежегодно, и устанавливает порядок организации питания учащихся в МБОУ Карабашской СОШ №2 (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 районного 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, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.4. Для учащихся школы 1-4 классов предусматривается двухразовое питание, 5- 11 классов одноразовое горячее питания (обед) за счет родителей и дотации.

На бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак) имеют право обучающиеся 1-4-х классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ о зачислении в школу.

2.5. Для учащихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается дополнительное горячее питание за счет средств родителей и дотации.

2.6. Бесплатное питание организуется в школе для учащихся из семей, воспитывающих пять и более несовершеннолетних детей (в группе продленного дня).

2.7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

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 и дежурного администратора.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора школы. 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 ответственного за питание учащихся входит:

- проведение рабочих совещаний и консультаций с педагогическими работниками по вопросам организации питания;
- контроль за исполнением графика питания, правил поведения учащихся в столовой; - контроль за охватом питания учащихся по школе.

3.8. В компетенцию завхоза входит:

-обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.9. В компетенцию медицинского работника Школы входит:

-контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания;

- проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;

- заполнение бракеражного журнала.

3.10. 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.

- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций контроля.

- График питания учащихся, режим работы столовой.

- Документы по учету питающихся.

- Справки, акты, аналитические справки по вопросам организации питания.

