

Принято на заседании: педагогического Совета МБОУ «Арская СОШ №6» № <u>1</u> от <u>4 ноября</u> 20 <u>14</u> г	Согласовано: с председателем профсоюзной организации работников образования МБОУ «Арская СОШ №6» <u>Заки</u> Ф.Г. Зайнуллина	Утверждено : Приказом № <u> </u> от <u> </u> 20 <u> </u> г Директор МБОУ «Арская СОШ №6» <u>Р.Д.Мухамадияров</u> Р.Д.Мухамадияров
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся МБОУ «Арская СОШ №6» Арского муниципального района Республики Татарстан

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации горячего питания в МБОУ «Арская СОШ №6» и разработано с целью создания оптимальных условий для обеспечения безопасности питания обучающихся, укрепления их здоровья.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 21.07.2014) "Об образовании в Российской Федерации"; Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; СанПиН 2.4.2.28.21-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 года № 189, зарегистрированным Министерством юстиции РФ 03.03.2011 года, регистрационный номер 19993);

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, воспитанников, работников, педагогов 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 директором

1.7. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий проводится юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем на основании договорных отношений с филиалом ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии" в Арском районе.

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 Арском 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. Отпуск обучающимся питания в столовой организовывается по классам в соответствии с графиком, разработанным исходя из режима работы школы руководством столовой совместно с администрацией школы, который утверждается директором и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика возлагается на заместителя директора по ВР.

3.3. Предварительное накрытие столов осуществляется кухонным работником перед началом

перерыва.

3.4. В установленное по графику времени посещения столовой учащиеся вместе с учителем - предметником или 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 учителем - предметником или классным руководителем относят использованную посуду в моечную и выходят из зала; дежурные учащиеся наводят порядок на обеденном столе.

IV. КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ СТОЛОВОЙ

4.1. Контроль за работой столовой осуществляется медработником, администрацией школы, представителями родительского комитета.

4.2. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы с последующей записью в журнале бракеража готовой пищи о качестве приготовленной пищи и о допуске к раздаче. Состав бракеражной комиссии: медицинский работник или директор школы, 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 заведующий столовой и директор школы.

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 течение 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 школы и утверждается приказом директора школы

5.6. Классные руководители ведут учет и в конце текущего месяца сдают его

ответственному за организацию питания в школе

5.7. Бракеражная комиссия школы 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 блюд.

6.2. Администрация школы несет ответственность за качество предоставляемых горячих обедов, буфетной продукции.

6.3. Администрация гимназии обеспечивает постоянный контроль за работы столовой с привлечением родительских комитетов, учащихся, общественности.

6.4. Администрация школы ежеквартально проводит анализ организации питания.

6.5. Родители (законные представители) обязаны в случае необходимости своевременно информировать администрацию школы обо всех нарушениях по предоставлению горячих обедов, буфетной продукции и некачественном их приготовлении.

6.6. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления детского питания, качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления пищи возлагается на заведующего столовой, медицинского работника и работника, отвечающего за питание в школе.

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 полноты закладки продуктов. Работник обязан сообщить обо всех нарушениях по организации горячего питания директору школы в день обнаружения нарушений и составить акт.

Прошито, пронумеровано и
скреплено печатью _____) страниц.
Директор МБОУ «АСОЦ №6»
Мухамадияров Р. Г.

