

Принято на заседании
Педагогического совета
от «29» 08 2018 г.
протокол № 1

Утверждаю

Директор МБОУ «СОШ №39»

А.Т.Галиев

Приказ № 16 от «31» 08 2018 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в муниципальном бюджетном
образовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №39»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.41, ч.1.2, 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, Постановления руководителя Исполнительного комитета муниципального образования г. Набережные Челны, издаваемым ежегодно, и устанавливает порядок организации питания учащихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №39» (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 местного бюджета, так и за счёт родителей (законных представителей).
- 2.2. Организация питания в Школе осуществляется на договорной основе с организацией ООО «Школьное питание».
- 2.3. 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).
- 2.4. 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.

- 2.5. Для учащихся Школы 1-4 классов предусматривается двухразовое питание, 5-11 классов одноразовое горячее питания (обед) за счет родителей и дотации.
- 2.6. Для учащихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается дополнительное горячее питание за счет средств родителей и дотации.
- 2.5. Бесплатное питание организуется в Школе для учащихся из семей, воспитывающих пять и более несовершеннолетних детей.
- 2.8. 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 заместителя директора по АХЧ 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.