

ПРИНЯТО  
На заседании педагогического совета  
Протокол № 1  
от « 29 » августа 2019 года

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Бишнинская основная  
общеобразовательная школа ЗМР РТ»  
З.М.Сабирова

Введено в действие приказом  
от « 31 » августа 2019 года  
№ 104

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бишнинская  
основная общеобразовательная школа Зеленодольского муниципального района  
Республики Татарстан»**

**Положение  
об организации горячего питания учащихся**

**I. Общее положение**

- 1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся МБОУ «Бишнинская ООШ ЗМР РТ» (далее – Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях». Уставом МБОУ «Бишнинская ООШ ЗМР РТ» (далее – Учреждение) и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания учащихся Учреждения.
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся Учреждения.

**2. Основные цели и задачи**

- 2.1. Основными целями и задачами при организации горячего питания учащихся в Учреждении является:
  - обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
  - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
  - предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с факторами питания;
  - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

-использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Для организации питания учащихся используются специальные помещения(пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам; обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.2. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

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

3.4. Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.3.5. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

3.7. Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в Учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в Учреждении;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.8. Ответственность за организацию питания классного коллектива в Учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;

- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

#### **4. Порядок и организация питания обучающихся в Учреждении**

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора Учреждения ежегодно.

4.3. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.6. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в Учреждении;

- посещением столовой обучающимися, учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима в Учреждении.