

ПРИНЯТО

На заседании педагогического совета
Протокол № 5 от 09.03.2018г



Вавилова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

На заседании общешкольного
родительского комитета
Протокол № 3 от 09.03. 2018г.

Введено в действие приказом
от 09.03 2018г. № 71

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания учащихся (далее - Положение) разработано в целях укрепления здоровья детей и подростков.
- 1.2. Положение разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании».

2. Цели и задачи

- 2.1. Повышение доступности и качества питания.
- 2.2. Увеличение охвата учащихся горячим питанием.
- 2.3. Обеспечение сбалансированным питанием с повышенной пищевой и биологической ценностью.
- 2.4. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий.

3. Организация питания в общеобразовательных учреждениях

- 3.1. Организация питания возлагается на общеобразовательное учреждение и осуществляется в столовой Учреждения, состав и площадь которой соответствуют проектному количеству классов и численности учащихся.
- 3.2. Режим питания в Учреждении определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПин 2.4.5.2409-08 от 23.07.08г.), в соответствии с которыми для всех обучающихся одноразовое горячее питание.
- 3.3. Для организации питания в Учреждении привлекаются юридические лица и индивидуальные предприниматели по следующим критериям:
 - финансовая устойчивость и платежеспособность организации;
 - участие в организации питания квалифицированных специалистов;
 - организация производственного контроля, в том числе лабораторно-инструментального;
 - наличие опыта в сфере организации услуг общественного питания;
 - организация работы школьных пищеблоков в соответствии с санитарными нормами и правилами.
- 3.4. Для контроля за организацией питания учащихся в Учреждениях создаются комиссии, в состав которых входят директор, педагогический работник, зам. директора АХР, председатель ППО, зам. директора УР.
Комиссия:
 - проверяет качество изготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
 - проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график группового посещения учащихся столовой под руководством классного руководителя Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-

Эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя Учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

4. Питание учащихся на платной и льготной основах

4.1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

5. Мероприятия по улучшению организации питания в Учреждении

5.1. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием в Учреждении на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ Обеспечение доступности школьного питания (утверждение стоимости на школьные обеды).

5.2 Пропаганда «горячего» питания среди учащихся, родителей и педагогических работников (обсуждение на общешкольном родительском комитете, родительских собраниях, классных часах), формирование у детей навыков здорового питания. 5.3. Для использования новых форм обслуживания в Учреждении производится поэтапное переоснащение столовой.

6. Контроль за организацией школьного питания

6.1. В целях контроля качества приготовляемой пищи в школьной столовой оформляется бракеражный журнал, где производится регистрация качества блюд.

6.2. Раз в месяц бракеражная комиссия в полном составе проверяет работу столовой.