

Принято
Общим собранием

протокол № от «25» *дека* 2015 г.



Положение о порядке организации питания учащихся

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания МБОУ «Школа №81» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, *имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом директора школы.*

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в школе.

1.4. Положение организации рационального питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся. Положение регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

2. Основные задачи

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания учащихся по системе «Ланч-бокс»- является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

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

3.2.1 соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

3.2.2 обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

3.2.3 наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

3.2.4 обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

3.2.5 наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.2.6 соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

3.3.1 журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3.3.2 журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

3.3.3 журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

3.3.4 ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в школе 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.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания Департаментом питания.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются Постановлением ИКМО г.Казани.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет «Департамент продовольствия и питания».

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.12. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания

4.1. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат.

4.2. Для учащихся школы предусматривается организация горячего завтрака, либо двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

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

4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, продолжительностью до 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Дежурный администратор по школе обеспечивает сопровождение учащихся 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 учащихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинская сестра, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

6. Документация

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

6.1.1 положение об организации питания учащихся;

6.1.2 приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;

6.1.3 приказ директора, регламентирующий организацию питания;

6.1.4 график питания учащихся;

6.1.5 списки по учету питающихся;

6.1.6 справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.