

СОГЛАСОВАНО
На заседании педагогического
совета школы
Протокол № 1 от 28.08.2017г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МБОУ ООШ с.Пестровка
№ 76 от 28.08.2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания
обучающихся
МБОУ ООШ с.Пестровка

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания обучающихся в школе (далее – Положение), разработано с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся и устанавливает порядок организации питания школьников.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г., Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», Устава школы.

1.3. Основными задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего общего образования».

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся.

2.3. Администрация школы 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) обучающихся.

2.4. Для обучающихся школы предусматривается организация трехразового горячего питания (завтрак, обед, полдник).

2.5. Питание в школе организовано на основе примерного циклического двенадцатидневного меню рационов горячих обедов для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.5.1. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.5.2. Ответственность за организацию питания в школе несет заведующий филиалом.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком.

3.3. Ответственный за организацию питания обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.4. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет бракеражная комиссия.

Комиссия:

-контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;

-контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Результаты проверки заносятся в журнал. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты.

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.

Меню ежедневно утверждается директором школы. Поставку продуктов в школьную столовую осуществляет ИП «Тюньков В.И.», имеющий лицензию и транспорт с санитарным паспортом, для доставки продуктов питания. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания. Кухонный работник обеспечивает чистоту в помещениях столовой, организует соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приёма пищи.