

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
Комская средняя общеобразовательная школа № 4

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ Комской СОШ №4

Сидоренко О.Г.

« 01 » 09 20 18 г. № 75

**Положение об организации питания
в школе**

1. Общие положения:

- 1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ Комской СОШ № 4 (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила, требования к организации питания школьников и регулирует отношение между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создание комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся МБОУ Комской СОШ № 4.

2. Основные цели и задачи

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ Комской СОШ № 4 являются
 - 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
 - модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
 - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы. Питание осуществляется через столовую школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальное помещение (пищеблок и обеденный зал), соответствующее требованиям санитарно - гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам (60 мест);
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями Сан ПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;
- копия примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные и др.)-

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися 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, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется Сан ПиН 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 и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности

приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Десятидневное цикличное меню утверждается в Роспотребнадзоре.

3.9. Классные руководители совместно с заместителем директора по воспитательной работе разрабатывают и осуществляют мероприятия по улучшению питания учащихся, а также по совершенствованию культуры обслуживания.

3.10. Разъяснительную работу среди учащихся по пропаганде гигиенических основ питания проводят классные руководители, привлекая медицинских работников.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию питания в школе.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. Питание учащихся без взимания платы осуществляется на основании Постановления администрации Новоселовского района № 400 от 31.08.2015 года «Об утверждении Порядка обеспечения без взимания платы обучающихся в муниципальных бюджетных (казенных) общеобразовательных учреждениях Новоселовского района, реализующих основные общеобразовательные программы.

4.2. Ответственное лицо за организацию питания в школе организует сбор заявлений родителей обучающихся на обеспечение бесплатным питанием и пакет документов и передает их в Отдел образования администрации Новоселовского района.

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. Пищеблок осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Сопровождение учащихся в столовую осуществляется классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам

головой 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 готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

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

4.10. Повар:

- ежедневно принимает от учащихся заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.11. За каждым классом в обеденном зале закрепляются определенные столы, а за учащимися класса — индивидуальные места за столами.

4.12. Отпуск питания учащимся организуется по классам в соответствии с графиком, разработанным, исходя из режима учебных занятий, работниками пищеблока, который утверждается директором и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика возлагается на дежурного учителя.

4.13. В установленное по графику время посещения столовой учащиеся по классам вместе с классным руководителем, учителями — предметниками организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

4.14. После окончания приема пищи учащиеся вместе с классным руководителем, учителями — предметниками относят использованную посуду в моечную.

5. Контроль за работой пищеблока

5.1. Контроль за работой пищеблока осуществляется директором школы, завхозом, общественностью, медработником.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно должно проверяться бракеражной комиссией, на которую возложены функции медицинского работника (снятие пробы готовых блюд), о чем должна делаться запись в журнале.

5.3. Медработник осуществляет постоянный контроль за качеством пищи, поступающего сырья, соблюдением санитарных правил в столовой.

5.4. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в пищеблоке, а также за организацию питания учащихся несут совместно директор школы и завхоз школы.

6. Ответственность сторон

6.1. Администрация МБОУ Комской СОШ № 4 несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания.

6.2. Администрация школы осуществляет контроль за качеством завтраков и обедов.

6.3. Завхоз школы и медицинская сестра несут ответственность за своевременное информирование администрации МБОУ Комской СОШ № 4 обо всех нарушениях по качеству продуктов.

6.4. Директор школы, заместитель директора по ВР, социальный педагог, отвечающие за вопросы организации питания, имеют право на проведение контроля за работой пищеблока по вопросам соблюдения санитарно-гигиенического режима и проверку калькуляции.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ Комской СОШ №4

Сидоренко О.Г.

« 03 » 2019

Приложение 1 к
Приказу № 32 от 25.03.2019 г.

Изменения в пункт 4.6 Положения об организации питания в школе

п. 4.6 Сопровождение обучающихся в столовую осуществляется классными руководителями, педагогами в помещении 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.