

Принято
педагогическим советом
МБОУ СОШ № 29 р. п. Чунский
«05 » июня 2015 г.
Протокол № 5

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ СОШ № 29 р. п. Чунский
Н. П. Котвицкая
Приказ № 0-173
от « 08 » июня 2015 г.



**Положение
об организации питания учащихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 29 р. п. Чунский
Чунского района Иркутской области**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 29 р. п. Чунский Чунского района Иркутской области (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (с изменениями и дополнениями)

1.2. Данное Положение устанавливает порядок организации питания учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школы № 29 р. п. Чунский Чунского района Иркутской области (далее – Учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между Учреждением и родителями (законными представителями).

1.3. Положение разработано в целях организации горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Учреждении является:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- оказание помощи в получении социальной поддержки учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

3. Общие принципы организации питания учащихся.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания учащихся используется специальное помещение (столовая), 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 необходимыми требованиями;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться следующие документы:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация Учреждения, социально-психологическая служба 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 Учреждения 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 Учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (с изменениями и дополнениями)

3.7. Питание в Учреждении организуется на основе примерного десятидневного меню, утвержденного директором Учреждения, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляется на договорной основе.

4. Порядок организации питания учащихся.

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

4.2. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме двусменной работы Учреждения и шестидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания учащимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.4. Классный руководитель обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

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

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