

Принято:
Производственным совещанием
педагогических работников школы

«24» мая 2016 г.

Протокол № 15

Утверждаю:
Директор МБОУ
«Троицкая средняя школа»
Е.В.Почекутова *Почекутова*

«21» мая 2016 г.

Приказ № 250



**Положение
об организации питания**

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Троицкая средняя школа»

Положение об организации питания учащихся МОУ «Троицкая средняя общеобразовательная школа».

1. Общие положения

1.1. Действие настоящего Положения разработаны в целях совершенствования организации и повышения эффективности обслуживания горячим питанием учащихся школы и предназначаются для определения отношений между работниками общественного питания, родителями, учащимися и педагогами.

1.2. Устанавливают порядок организации питания учащихся

1.3. Основными задачами организации питания детей в школе являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, 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. Организационные принципы питания

2.1. Организация питания должна осуществляться на основе примерного циклического двухнедельного меню комплексных рационов питания, разработанного на основе сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по двум возрастным группам учащихся (6-10 и 11-17 лет).

Различие в количестве основных пищевых веществ и калорийности обеспечивается регулированием объёма потребляемой пищи (выходом блюда) или составом блюд в рационе. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учётом местных условий, национальных особенностей и др.

2.2. Питание в школе может быть организовано как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей).

2.3. Организация питания может осуществляться одним из следующих способов:

- на договорной основе с организациями общественного питания (организации, предприниматели);
- силами общеобразовательного учреждения - специально закреплёнными штатами.

2.4. Основными принципами рационального питания являются:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;
- удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня.

2.5. Контроль за организацией питания учащихся в общеобразовательном учреждении, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет директор школы, представители родительского комитета, управляющего совета.

3. Организация питания.

3.1. В соответствии с требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием, инвентарём;
- посудой соответствующей санитарным нормам;
- предусмотрены помещения для приёма пищи, снабжённые соответствующей мебелью;
- разработан и утверждён порядок питания учащихся:

а) режим работы школьной столовой:

8.00-начало работы

10.50-11.10- горячий завтрак для учащихся 1-7 классов

11.50-12.10-горячий завтрак для учащихся 8-11 классов

13.00-13.20-обед для учащихся ГПД

14.00-окончание работы

б) режим работы столовой интерната

7.00-начало работы

8.00-8.20-завтрак

14.00-14.20-обед

18.20-19.00-ужин

20.00-окончание работы

в) порядок оформления заявок:

-ежедневно после 1-го урока;

-ежемесячно до 5-го числа для бюджетного финансирования;

г) количество приемов пищи:

-для детей проживающих в интернате 4-х разовое

-для посещающих ГПД 2-х разовое

-для остальных учащихся 1-но разовое.

3.2 Приказом директора ответственными:

-за посещение столовой учащимися назначаются в школьной столовой - классные руководители, в интернате – воспитатели;

-за учет количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов в школе – заведующая столовой, в интернате воспитатели;

-за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала – повара.

3.3 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется дежурный администратор или дежурный учитель ежедневно и органами санитарно-эпидемиологической службы периодически. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Примерное десятидневное меню утверждается органами санитарно-эпидемиологической службы, соблюдение норм меню контролируется директором школы.

3.4 Организацию обслуживания учащихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов работниками столовой в школе и дежурными учащимися в интернате под руководством работника столовой.

3.5 В случае отсутствия в образовательном учреждении учащихся, питание которых оплачивается за счет бюджетных средств, возможно увеличение стоимости дневного рациона питания для этих учащихся в другие дни посещения ими образовательного учреждения либо возможна выдача им набора продуктов школьного питания на сумму стоимости неполученных завтраков.

3.6 Функционирование школьной столовой возможна при наличии:

-положение о школьной столовой;

-заключение надзорных органов в соответствии помещений СанПиН;

-примерных циклических двухнедельных меню, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.

4. Компетенция

4.1 В компетенция руководителя школы по организации питания учащихся входит:

-комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;

-контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и современной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

-контроль за соблюдением СанПиН;

-обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, спец.одежды, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности столовой.

4.2 В компетенцию зав. Столовой входит:

- составление примерного десятидневного меню;
- технологических карт приготовляемых блюд;
- контроль за выполнением технологии приготовления блюд;
- выполнении СанПиН работниками столовой;
- контроль за качеством доставляемых продуктов и наличие сертификатов на каждый продукт;
- контроль за соблюдением норм противопожарной безопасности и санитарно-гигиенических норм в столовой.