

РАССМОТРЕНО на заседании педагогического совета Протокол № 1 от 28.08.2017	УТВЕРЖДЕНО приказом директора от 01.09.2017 №134 О/Д __ И.П. Казначеева
--	---

Положение об организации питания учащихся в школе

МАОУ СОШ №1 - «Школа Сколково-Тамбов»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся в школе (далее - Положение), разработано с целью сохранения здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

1.2. Положение разработано на основе Федерального закона «Об образовании» № 273-ФЗ, Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ, Постановления Главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», Устава образовательной организации.

1.3. Основными целями и 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; предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных

учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

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 организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), 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 требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- 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;
- журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания;

- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10 и 12-дневного меню, согласованных с Роспотребнадзором;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3. Порядок организации питания учащихся в школе

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

3.2. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и системой «Шведский стол».

3.3. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Питание по системе «Шведский стол» осуществляется в специально отведенное время - «Ланч». В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.4. Сопровождение учащихся в столовую обеспечивается классными руководителями, педагогами. Педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, работника пищеблока, социального педагога. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты

проверок заносятся ежедневно в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).