



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №18
Семенова Е.Н.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания учащихся

1. Общие положения

Основными задачами при организации питания детей и подростков в школе являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания

Настоящее Положение

- определяет основные организационные принципы питания учащихся,
- принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в школе.

Основные организационные принципы питания.

Для детей и подростков с пребыванием в школе более 3 часов организуется питание учащихся. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4 часов.

Для учащихся школы предусматривается организация горячего питания, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии:

- с актами законодательства Российской Федерации, Уставом школы, настоящим Положением регламентирующими порядок организации общественного питания, при организации питания необходимо руководствоваться Гигиеническими требованиями к

условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12 и СП 2.3.6.1079-01)

2. Порядок предоставления питания учащимся

- Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей и за счет средств федеральных и местных бюджетов, а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.

2

- Питание учащихся осуществляется согласно примерного циклического меню рассчитанного на две недели в соответствии с санитарными нормами, утвержденного приказом Департамента образования Приморского края.

- Ежедневное меню составляется заведующим производством и утверждается директором школы из фактически имеющихся продуктов и средств.

- Контроль за поведением, организация учащихся, учет питающихся организуется классными руководителями с участием органов классного самоуправления и родителей.

3. Организация питания в школе

- Организация питания осуществляется специально назначенными работниками согласно штатному расписанию. Их обязанности определяются должностными инструкциями и правилами внутреннего трудового распорядка.

- Для отдельных учащихся на основании заключения местных органов здравоохранения может быть организовано щадящее питание при наличии условий.

- В зимне-весенний период проводится С-витаминизация готовой пищи в соответствии с порядком, определяемым Министерством здравоохранения за счет средств родителей и лиц их заменяющих

- При неблагоприятной эпидемической ситуации в школе по письменному решению Роспотребнадзора проводится отбор суточных проб.

- Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы (5 дней).

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий. Министерством здравоохранения интервалами между их приемами.

- Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи.

4. Организация поставок продуктов питания в столовую школы

- Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее – продукты питания) в столовую осуществляются поставщиками, определяемыми местными

исполнительными и распорядительными органами в устанавливаемом ими порядке на конкурсной основе.

- Субъекты предпринимательской деятельности заключают договоры на поставку продуктов питания.

5. Контроль за организацией питания учащихся

- Контроль за организацией питания учащихся, работой столовых общеобразовательных учебных заведений и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями Роспотребнадзора, органами управления образованием в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

- Ответственность за организацию питания в школе возлагается на директора школы, заместителя директора и заведующего производством.

- Контроль за посещением столовой возлагается на организатора школьного питания – заместителя директора по УВР. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по спискам-заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее второго урока.

- Проверка качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник школы, заведующий производством, организатор школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.