

ПРИНЯТО  
Совет Учреждения  
Протокол № 1 от 15.08.2018г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
В.К. Жакупова  
Приказ № 45 от 15.08.2018г.



Положение об организации  
питания учащихся в МБОУ «Цвиллингская СОШ»

**1. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года №273-ФЗ, в соответствии с требованиями постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.2821-10 в целях упорядочения организации питания учащихся, с постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
- 1.2. Настоящее положение определяет порядок организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях разработанный с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасного питания детей.
- 1.3. В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ» ответственность за организацию питания несет директор ОУ, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания учащихся (работники пищеблока, педагоги)

**2. Основные задачи и направления.**

- 2.1. Методическое обеспечение, реализация нормативных актов и поручений органов государственной власти РФ, администрации муниципального образования и других заинтересованных министерств и ведомств в целях упорядочения организации питания учащихся, реализации основных направлений закона РФ «Об образовании»
- 2.2. Совершенствование организации обслуживания учащихся. Укрепление материально-технической базы для школьного питания.
- 2.3. 100 % охват учащихся горячим питанием.

**3. Требования к организации питания учащихся.**

- 3.1. Организация питания возлагается на администрацию ОУ.
- 3.2. В ОУ предусмотрено место для питания учащихся (школьная столовая).
- 3.3. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью учащихся.
- 3.4. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормативам (СанПиН 2.4.2.2821-10), а также типовой инструкции по охране труда по работе в пищеблоке
- 3.5. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Для приготовления пищи используется механиче-

механическое, тепловое, весовое оборудование.

3.6. Всё установленное в производственном помещении технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

1. Сроки, условия хранения продуктов.

4.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил (СанПиНа 2.4.2.2821-10).

4.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиНа 2.4.2.2821-10).

2. Организация приготовления питания на пищеблоке.

2.1. При организации приготовления необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиНа 2.4.2.2821-10).

2.2. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложений сырья, соблюдения рецептур и т.д. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «+», «\_» 5%

2.3. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 10 дней, с учетом среднесуточных норм для двух возрастных категорий ( учащихся с 7 лет до 10 лет и с 11 лет до 17 лет).

2.4. Меню утверждается директором ОУ, согласно нормам питания.

2.5. На основании примерного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню- требование установленного образца с указанием выхода блюд. Меню- требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту учащегося.

2.7. Для обеспечения преемственности питания в столовой вывешивается меню с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.8. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.9 . Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) ответственному за питание (завхоз) и записи в «Журнале браке-ража готовой продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

5.10. Выдача пищи осуществляется строго по графику, утвержденному директором ОУ

5.11 Ежедневно ответственным за питание в классах (классный руководитель) ведет учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости.

5.12. Ежедневно ответственным за питание сотрудников (завхоз) ведет учет питающихся с занесением данных в «Журнал учета питания».

3. Организация питания учащихся в школьной столовой.

6.1. Работа по организации питания учащихся в школьной столовой осуществляется под руководством классных руководителей, а также работников пищеблока и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Привлекать учащихся к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.3. Перед раздачей пищи учащимся работники пищеблока обязаны:

- вымыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение в отсутствие учащихся;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности учащиеся убирают за собой салфетки.

6.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.

6.6. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают третье блюдо;

- подается блюдо, согласно меню;

6.7. Прием пищи педагогами и учащимися может осуществляться одновременно.

4. Порядок организации питания.

4.1. Питание учащихся осуществляется собственными силами, в школьной столовой, укомплектованной работниками, с привлечением поставщиков продуктов питания, выигравших конкурс.

4.2. При данной форме заключается договор между ОУ и поставщиком на поставку продуктов питания. Учёт израсходованных средств на продукты питания ведёт централизованная бухгалтерия отдела образования.

- 4.3. В общеобразовательном учреждении учащимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденному учебному плану.
  - 4.4. Питание осуществляется только для учащихся, которые обучаются непосредственно в данном ОУ.
  - 4.5. Часы приёма пищи устанавливаются в соответствии с расписанием учебного дня в ОУ и рекомендуемыми Министерством Здравоохранения интервалами между их приёмами. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается две перемены по 20 минут.
  - 4.6. На основании примерного двухнедельного меню составляется заявка на продукты питания Поставщику, (в письменной форме).
  - 4.7. Приём продуктов питания осуществляется на основании документации, подтверждающей наличие, качество и безопасность продукции, (накладная, сертификаты, качественное удостоверение).
  - 4.8. Контроль за осуществлением своевременной доставки продуктов питания, согласно договору с Поставщиком.
  - 4.9. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.
  - 4.10. Документация на бесплатное питание учащихся (согласно оформленным документам) утверждается директором ОУ.
5. Ответственность и контроль
    - 5.1. Контроль за организацией питания учащихся и целевое использование бюджетных средств возлагается на директора ОУ.
    - 5.2. Контроль за соблюдением технологии и качества приготовления пищи, выполнением санитарно-гигиенических правил, эксплуатацией оборудования возлагается на ответственного за организацию питания в столовой (завхоз), назначенного приказом директора ОУ.
    - 5.3. Контроль за посещением столовой учащимися возлагается на классных руководителей.