

Рассмотрено:
на педсовете
протокол № 1
от 29.08.2016 г.

Рассмотрено:
Общее собрание
работников школы

/Серова Т.С. /



ПОЛОЖЕНИЕ № 1.3.

Об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ, Устава ГБОУ БКШ.
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:
 - обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
3. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся;
 - порядок организации питания в школе;
 - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, согласовывается с общешкольным родительским комитетом и утверждается директором школы.

2. Общие принципы организации питания в школе

1. В школе созданы следующие условия для организации питания учащихся:
 - предусмотрены помещения для раздачи привезенного питания, оснащенные необходимым оборудованием;
 - предусмотрены помещения для приема пищи;
 - разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
2. Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, санитарно-гигиенических основ здорового питания обучающихся.
3. Питание обучающихся организуется за счет средств республиканского бюджета.
4. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания.
5. К обслуживанию горячим питанием обучающихся допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.
6. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню для организации питания детей 7 - 11 и 12 - 18 лет в общеобразовательных учреждениях.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания - учитель, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

8. Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы. -

3. Порядок организации питания в школе

1. В обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам).

4. Учителя-предметники, воспитатели групп продленного дня провожают свои классы (группы продленного дня) в столовую, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

5. Проверку качества пищи осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы, результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей.

7. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- ведет учет обучающихся,
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно с медицинским сестрой школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания;
- буфетчица своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;

4. Документация

1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся;
- Приказ директора школы о создании бракеражной комиссии;
- Приказ директора школы о назначении ответственного за организацию питания обучающихся
- График питания обучающихся,
- Табель по учету обучающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.