

УТВЕРЖДАЮ
Директор БОУ СОШ № 37

Е.Е. Еремина

« 28 » августа 20 19 г.

Положение № 01.19/___

Об организации питания обучающихся БОУ СОШ № 37

I. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Типового положения об общеобразовательном учреждении, Устава школы.
- 1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательного учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора.
- 1.4. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

II. Общие принципы организации питания в школе

2.1 Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Учреждении являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

2.2 Ежедневно вывешивается утвержденное меню

2.3 Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме (понедельник - пятница)

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из школы, столовая осуществляет свою деятельность по графику, согласованному с директором школы

2.4 Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором.

В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается три перемены по 20 мин.

Отпуск питания осуществляется в столовой по классам.

2.5 Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников.

2.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора.

2.7 Классные руководители:

- организуют разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- несут ответственность за организацию питания обучающихся класса;
- предоставляют информацию о количестве питающихся в классе;
- сопровождают обучающихся в столовую в соответствии с графиком питания;
- контролируют соблюдение гигиенических правил до и во время приема пищи;

2.8 Ответственный за организацию питания в школе:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания;
- посещает совещания по вопросам организации питания;
- предоставляет отчетность, ведет мониторинги;
- принимает участие в бракеражной комиссии;
- совместно с медработником осуществляет контроль за соблюдением графика питания, соблюдением личной гигиены сотрудников пищеблока

III. Общие принципы организации питания в школе

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Учреждении являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

2.2 Ежедневно составляется утвержденное меню

2.3 Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме (приготовление и питание)

В случае проведения мероприятий, связанных с наличием массовых заболеваний в школе, столовая осуществляет свою деятельность по графику, утвержденному директором школы