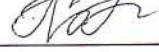



СОГЛАСОВАНО

Председатель РК  Хатко М.Б.
протокол № 1 от 06.09 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы 
приказ № 102 от 06.09 2018 г.



Положение

об организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №2» а. Асоколай

Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №2» а. Асоколай (далее - Положение) разработано в целях укрепления здоровья детей и подростков.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на общеобразовательное учреждение (далее - общеобразовательное учреждение).

1.3. Положение регулирует отношения между общеобразовательным учреждением и родителями (законными представителями) детей, определяет порядок организации питания.

2. Цели и задачи.

2.1. Повышение доступности и качества питания.

2.2. Горячее питание в общеобразовательных учреждениях организуется с целью обеспечения учащихся соответствующими возрастным физиологическим потребностям пищевыми веществами и энергией в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания.

2.3. При организации питания общеобразовательные учреждения решают задачи:

- предоставления гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- организации пропаганды принципов полноценного и здорового питания; осуществление социальной поддержки учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- модернизации пищеблока, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Организация питания в общеобразовательных учреждениях.

3.1. Общеобразовательные учреждения осуществляют организационную и разъяснительную работу с детьми и родителями (законными представителями) с целью организации питания на платной и на льготной

основах.

3.2. Организация горячего питания учащихся осуществляется школьными столовыми с необходимым штатом работников.

3.3. В общеобразовательных учреждениях и их филиалах с оборудованными комнатами для приема пищи, осуществляется подвоз горячих обедов из школьно-базовых столовых (на основании договора между руководителями) специализированным транспортом, в специализированных емкостях.

3.4. При любой форме организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещений столовых общеобразовательных учреждений и характеру организации производства, питание должно быть полноценным, высококачественным и соответствовать возрастным особенностям детей.

3.5. Режим питания в общеобразовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3.6. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи. Завтраки предоставляются не позднее 2-го урока.

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

3.8. Организацию питания в общеобразовательном учреждении осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом руководителя из числа административного персонала общеобразовательного учреждения.

3.9. Лицо, ответственное за организацию питания, совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания.

3.10. Лицо, ответственное за организацию питания, обязано:

- обеспечивать предоставление обучающимся бесплатного питания, в соответствии с приказом, и выполнять весь комплекс мероприятий, связанный с организацией бесплатного питания детей;
- обновлять материалы информационного стенда;
- осуществлять контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд;
- вести ежедневный учет детей, получающих бесплатное питание.

3.11. Дежурные учителя и дети обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.12. Контроль за работой столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет:

- руководитель общеобразовательной организации;
- медработник общеобразовательной организации;
- общественные организации общеобразовательной организации;
- лицо, ответственное за организацию питания.

3.13. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом руководителя общеобразовательного учреждения.

3.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических

режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации общеобразовательной организации, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

3.15. Питание в общеобразовательных организациях организуется за счет родительской платы.

3.16. Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в столовой, а также за организацию питания детей в целом возлагается на руководителя общеобразовательной организации.

3.17. Бесплатное питание в общеобразовательных учреждениях Теучежского района предоставляется:

- детям-инвалидам и детям с ограниченными возможностями здоровья;
- детям-сиротам, оставшимся без попечения родителей;
- обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации.
- детям из многодетных семей.

4. Организация питания для категорий обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, для реализации ими права на предоставление бесплатного питания.

4.1. Разработан Порядок, который определяет механизм отнесения обучающихся образовательных организаций Теучежского района к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, для реализации ими права на предоставление бесплатного питания (см. Приложение № 2 настоящего постановления).

5. Мероприятия по улучшению организации питания в общеобразовательных организациях.

5.1. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием в общеобразовательных учреждениях на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ, обеспечение доступности питания в образовательных учреждениях (утверждение стоимости на обеды).

5.2. Пропаганда "горячего" питания среди учащихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.