

Принято на педагогическом

совете школы протокол № 2

«19» 11. 20 14г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СОШ №23»

Сангаджиева П.Н.

«19» 11. 20 14 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации горячего питания обучающихся МОУ «СОШ №23»

#### 1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №23»г. Элисты (далее – Положение, далее – МБОУ «СОШ №23») разработано с целью укрепления здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания обучающихся.
- 1.2. Положение разработано на основе нормативных актов Российской Федерации в области образования, Федерального закона «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», Уставом МБОУ «СОШ №23»
- 1.3. Основными задачами организации горячего питания обучающихся являются: а) создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, б) гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, в) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

#### 2. Общие принципы организации питания

- 2.1. Организация горячего питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования».
- 2.2. Администрация образовательной организации осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации горячего питания обучающихся на платной основе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 2.5. Администрация образовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение

горячим питанием обучающихся, соблюдение санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Для обучающихся образовательной организации предусматривается организация одноразового горячего питания (обед).

2.5. Обеспечение обучающихся, находящихся в группах продленного дня, горячим питанием на платной основе согласно СанПиН 2.4.2. №1178-02 обязательно.

2.6. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускается СПК «Татьяна», имеющий соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. Питание в образовательной организации организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих обедов для обучающихся государственных образовательной организации. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.9. Ме дико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых СПК «Татьяна», выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательной организации, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.10. Организацию горячего питания в образовательной организации осуществляет ответственный за организацию питания учащихся, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников школы на текущий учебный год.

2.11. Ответственность за организацию питания в образовательной организации несет директор.

### **3. Порядок организации горячего питания обучающихся**

3.1. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы образовательной организации. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательной организации, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.

3.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором.

3.3. Ответственный за организацию питания в образовательной организации обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.4. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся.

3.5. Контроль за качеством питания учащихся в образовательной организации осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят: директор, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель органа общественного самоуправления.

Комиссия:

1. проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
2. проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
3. разрабатывает график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя или воспитателя группы продленного дня.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от директора образовательной организации принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.6. Меню ежедневно утверждается директором образовательной организации. Цена на производимую продукцию в школьной столовой определяется исходя из стоимости продуктов питания. Поставку продуктов в школьную столовую осуществляет предприятие общественного питания, имеющее лицензию и транспорт с санитарным паспортом, для доставки

продуктов питания. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания. Кухонный работник СПК «Татьяна» обеспечивает чистоту в помещениях столовой. Официант рабочего зала обеспечивает чистоту в обеденном зале столовой, организует в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приёма пищи.

## **5. Контроль за организацией питания**

Администрация образовательной организации осуществляет контроль за организацией горячего питания учащихся.