

Согласовано:

Профорг.  Граникова К.И.

Утверждаю:

Директор  С.В. Колесниченко



# ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

## **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях»

1.2. Основными задачами организации питания детей в школе являются создание условий направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

## **II. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ**

2.1. Питание в школе может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания в школе может осуществляться одним из следующих способов:

- на договорной основе с организациями общественного питания;
- на договорной основе с индивидуальными предпринимателями;
- силами школы – специально закрепленными штатами.

2.3. При любой форме организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещений школьных столовых и характеру организации производства. Питание должно быть полноценным, высококачественным и соответствовать возрастным особенностям школьников.

2.4. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть предусмотрены:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным);
- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи – не менее 15 – 20 минут, порядок оформления заявок на питание и т.д.)

2.5.В школе приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой учащихся, в т.ч. получающими питание за счет бюджетных средств;

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

2.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник школы или ответственный за организацию питания. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

2.7. Вся вырабатываемая продукция должна соответствовать требованиям государственных и отраслевых стандартов, сборников рецептур блюд и других нормативных документов.

2.8. Питание учащихся школы должно быть организовано ежедневно, в течение всего учебного года. Учащиеся, посещающие группу продленного дня, должны питаться не менее 2-х раз в день.

2.9. Питание учащихся организуется на основании 7 – 10 дневных перспективных меню, разрабатываемых работниками столовой с учетом всех рекомендаций по разнообразию пищи, выполнению рекомендованного набора продуктов и норм выхода готовых блюд, согласовано с медицинским работником школы. Перспективное меню обязательно для исполнения. Замена блюд производится в исключительных случаях и только по согласованию с руководством школы.

2.10. Питание в школе организуется за счет средств областного и муниципального бюджетов и родительской платы.

### **III. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ И СОСТАВЛЕНИЕ ОТЧЕТНОСТИ**

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

- директор школы

- медицинский работник

- ответственный за питание

- допускается участие представителя Управляющего совета от родительского состава.

3.2. Бракераж готовой пищи осуществляется медицинским работником или ответственным за питание. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

3.3. Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в школьной столовой возлагается на шеф-повара.

3.4. Ответственный за питанием 2 раза в год проводит мониторинг общим охватом и горячим питанием в школе. Ведет учет всех категорий питающихся.

3.5. Ответственный за питание следит за соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.

3.6. Директор школы следит за соблюдением школой требований законодательных и иных нормативно-правовых актов по вопросам в области организации питания, за укреплением материально-технической базы школьного питания.

3.7. Контроль за сроками прохождения медицинского осмотра работниками, санитарным состоянием пищеблока, за качеством сырья, продуктов возлагается на медицинского работника школы или ответственного за питание.

#### IV. Заключительные положения

4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся Школа:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учётом широкого использования потенциала родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления,

возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

4.2. В данное Положение могут быть внесены изменения и дополнения в соответствии с законодательством Российской Федерации.