

Рассмотрено
на педагогическом совете
Протокол № 8 от 30.08.2017г

Утверждаю
Директор МБОУ «Полевская СОШ»

Зорин Е.М.

« 30 »

2017 г.



Положение

об организации горячего питания

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Полевской средней общеобразовательной школы»

Основными задачами при организации питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении являются:

- обеспечение детей и подростков 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 детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение:

- определяет основные организационные принципы питания учащихся в МБОУ «Полевская СОШ»
- принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в школе.

Основные организационные принципы питания

1. Для детей и подростков с пребыванием в школе более 3 часов организуется питание учащихся. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4 часов.
2. Для учащихся школы предусматривается организация одного или двухразового горячего питания (завтрак и обед) в зависимости от условий.
3. При организации питания необходимо руководствоваться Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12 и СП 2.3.6.1079-01)
4. Ответственность за организацию питания, соблюдение норм СанПиН в школе возлагается на директора школы, заместителей директора, завхоза и старшего повара.
5. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы (5 дней). Завтраки предоставляются учащимся после первого урока, обеды предоставляются после 3 и 4 уроков.
6. Для приема пищи предусматриваются три перемены длительностью 20 минут каждая.
7. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем школы. Контроль за посещением столовой возлагается на организатора школьного питания – заместителя директора по ВР. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по спискам-заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями до 9-00 часов и уточняется в день питания не позднее 9-15 мин.
8. Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.
9. Завтраки и обеды оплачиваются за счет льготных и родительских средств. Стоимость их рассчитывается согласно решению родительского комитета школы.

10. Администрация школы несет ответственность за организацию абонементного горячего питания учащихся, организует в пищеблоке школы дежурство учителей и учащихся.
11. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник школы, социальный педагог и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
12. Ответственными за заполнение документации по организации горячего питания несут классные руководители, ответственный за организацию питания в школе и старший повар школы.