государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр» с. Александровка
муниципального района Большеглушицкий Самарской области

Принято на педагогическом совете
Протокол № 4 от 18.03.2019г.

«Утверждаю»:
директор ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Александровка
_____ Л.И. Айтасова
Приказ № 66/1-од от 19.03.2019г.

Положение об организации питания в ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Александровка

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Александровка (далее — Школа, "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом школы;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ (ред.от 13.07.2015)"О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп. вступ. в силу с 24.07.2015);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.
- Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2018 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5. 2409 - 08"

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете утверждается приказом директора школы.
1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Александровка 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; модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по, следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в Школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню.

3.8. Примерное меню утверждается директором ОО «Красноглинский комбинат детского питания- Запад» и согласовывается с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Нефтегорском районе.
3.9. Питание осуществляется за счет родительских средств.
3.9. Приготовление горячим пиши осуществляется сотрудникам ОО «Красноглинский комбинат детского питания- Запад», прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет ОО «Красноглинский комбинат детского питания- Запад».
Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры.
3.11.Поставляемые продукты должны соответствовать по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1.Питание учащихся организуется за счет родительских средств
4.2. Приготовление блюд осуществляется в пищеблоке школы, сотрудниками ООО «Красноглинский комбинат детского питания- Запад».
4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 15-20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
4.5. Классный руководитель обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.