

Согласовано
Управляющим советом школы
Протокол №1 от 28.08.2015г.

Утверждаю
Директор школы
_____ Е.В.Полужкова
приказ №75 от 31.08.2015г.

Положение об организации питания обучающихся и работников №1.9

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся, воспитанников и работников (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, работников учреждения и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, работников и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствуют укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы работников школы.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Уставом школы
- Правилами внутреннего трудового распорядка работников
- СанПиН 2.4.5.2409-08

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников школы.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается с Управляющим советом школы и 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.

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся и работников школы являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников 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 и воспитанников 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;
- создание условий для эффективной работы работников школы.

3. Общие принципы организации питания.

3.1. Учреждение организует питание обучающихся и работников в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

3.2. Характеристика помещения столовой:

- мощность столовой 60 посадочных мест;
- технологическое оборудование: холодильники, электрическая плита, жарочный шкаф, эл. мясорубки, (техническое состояние которых соответствует установленным требованиям).
- помещения: пищеблок, подсобные помещения для хранения продуктов, моечная, обеденный зал;
- обеспечена кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- имеется вытяжное работоспособное оборудование, водонагреватель.

3.3. Столовая образовательного учреждения, работает на продовольственном сырье, в соответствии с утвержденным десятидневным меню.

3.4. Продукты питания, доставляются в столовую в соответствии с договором.

3.5. Пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся и работников осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Ответственность за организацию питания несет назначенный приказом руководителя ответственный.

3.9. В учреждении создается брокерская комиссия, работа которой определяется Положением о брокерской комиссии.

4. Порядок организации питания обучающихся.

4.1. В школе организовано трехразовое горячее питание обучающихся.

4.2. Устанавливается следующий режим работы столовой и питания обучающихся:

Завтрак:	9.00-9.25	1-11 классы
Обед :	12.05 – 12.25	1- бклассы
	13.10 - 13.25	7-11классы
	14.10 – 14.25	2 смена, ГПД
Полдник:	16.00-16.20	ГПД

Работа буфета: 8.30 - 15.00

4.3. Классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой и обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся.

4.4. Дежурный администратор обеспечивает контроль за питанием, согласно графика.

5. Право на питание учащихся.

5.1. Каждый учащийся имеет право на ежедневное получение питания в течение учебного года в дни и часы работы столовой за счёт средств родителей(законных представителей).

5.2. На получение питания за счет средств муниципального бюджета имеют право:

- учащиеся из социально незащищенных семей при предоставлении справки о размере среднедушевого дохода;

Справки предоставляются до 15 августа.

6. Порядок организации питания работников.

6.1 В течение рабочего дня работнику предоставляется перерыв для отдыха и питания продолжительностью не более двух часов и не менее 30 минут. Время предоставления перерыва и его конкретная продолжительность устанавливаются правилами внутреннего трудового распорядка или по соглашению между работником и работодателем.

6.2 Для работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается (в соответствии с Положением об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений). Работникам предоставляется возможность отдыха и приема пищи в рабочее время одновременно с обучающимися, в том числе в течение перерывов между занятиями (перемен).

7. Контроль организации питания.

7.1. 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 журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

7.2 Текущий контроль организации питания осуществляют ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.

7.3 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

8. Документация.

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

