ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол № 3 от 25.01.2018 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом МОУ «Сабская СОШ»
№ 11 от 01.02.2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОУ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с действующим законодательством РФ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в ОУ.

1.3. Основными задачами организации питания детей в муниципальном ОУ являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, 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 ОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания в муниципальном ОУ может осуществляться одним из следующих способов:
- на договорной основе с организациями общественного питания;
- на договорной основе с индивидуальными предпринимателями;
- силами ОУ – 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 ОУ 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 ОУ приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:
- за посещением столовой учащихся, в т.ч. получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

2.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет 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. Для обучающихся ОУ должно быть организовано ежедневное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) в течение всего учебного года. Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.
2.9. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся ОУ юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в ОУ, разрабатывается меню на период не менее двух недель (10-14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд и согласовывается директором школы необходимо составление примерного меню.
2.10. Питание в школах организуется за счет родительской платы.
2.11. Бесплатное питание обучающихся 1 – 11 классов организуется дифференцированно, в соответствии с Постановлением правительства Ленинградской области «Об утверждении порядка организации бесплатного питания в ОУ Ленинградской области».

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
- ответственный за питание
- допускается участие представителя родительского комитета школы.

3.2. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и ответственного за организацию питания в школе по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся возлагается на директора школы и руководителя предприятия, обслуживающего школу.
3.3. Ответственный за питанием проводит ежемесячный мониторинг общим охватом и горячим питанием в ОУ. Ведет учет всех категорий питающихся.
3.4. Ответственный за питание следит за соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
3.5. Директор школы следит за соблюдением ОУ требований законодательных и иных нормативно-правовых актов по вопросам в области организации питания, за укреплением материально-технической базы школьного питания.
3.6. Координацию работы по организации питания в ОУ осуществляет Комитет образования.