



Рассмотрено
на заседании
педагогического совета
протокол № 1
« 16 » 08 2013 г.

Утверждаю
Директор школы
И. В. Морозов
Приказ № 10
08 2013 г.

Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ имени 60-летия Октября Азовского района

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Типового положения об общеобразовательном учреждении, а так же Устава школы.
- 1.2. Положение вводится с целью организации горячего питания обучающихся в образовательном учреждении.
- 1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ имени 60-летия Октября, являются:
 - обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации горячего питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательном учреждении.
- 1.5. Горячее питание для обучающихся организуется на базе школьного буфета.
- 1.6. Классный руководитель организует горячее питание обучающихся класса при необходимости совместно с родителями.
- 1.7. Для обучающихся организовано одноразовое питание после второго и после третьего уроков.

2. Организация питания в школе.

- 2.1. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питанием в соответствии с режимом работы МБОУ СОШ имени 60-летия Октября по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий).
- 2.2. Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в

соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области.

2.3. Организация питания в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПиН 2.4.2.2821-10», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 декабря 2010 г. за № 189

2.4. При организации питания обучающихся строго соблюдаются требования, предъявляемые к качеству продуктов питания. Качество блюд должно соответствовать нормативно-технической документации. При приготовлении блюд должна соблюдаться технология приготовления, санитарные нормы и правила, предъявляемые к организации общественного питания.

2.5. При организации питания (по выходу порций, калорийности, разнообразию, включению витаминной продукции) строго соблюдается утвержденное меню с обеспечением двухнедельного циклического питания.

2.6. Школа назначает и контролирует ответственных за питание лиц из числа работников педагогического коллектива, на которых возложены обязанности учета и контроля организации питания обучающихся и пропаганды гигиенических основ питания, с привлечением медицинского персонала.

2.7. Администрация ОУ выделяет специальное помещение для организации питания учащихся в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- Число посадочных мест, соответствующее установленным нормам;
- Обеспечение технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным нормам;
- Обеспечение одноразовой посудой;
- Наличие водоснабжения;

2.8. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

3. Права образовательного учреждения

Образовательное учреждение имеет право:

3.1. осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников буфета по организации горячего питания обучающихся;

3.2. требовать соблюдения на буфете санитарных норм и правил согласно СанПин.

3.3. производить входной контроль качества поступающих продуктов.