

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ СЕРГИЕВО-ПОСАДСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19»**
141300, г. Сергиев Посад, ул. Л.Булавина, д.6
Тел. 8(496)542-93-09

 «Утверждаю» Директор МБОУ «СОШ №19» Н.В. Григоренко «01» сентября 2016 г. Приказ № 80	Принято на заседании Педагогического Совета Протокол № 1 От «29» августа 2016 г. Согласовано с управляющим советом. Председатель УС Бахарева И.М.
--	---

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиНа 2.4.5.2409-08 и СанПиНом 2.4.2.2821-10 и на основании Устава образовательного учреждения.

1.2. Настоящее Положение определяет условия организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся, воспитанников путем оптимизации их питания в образовательном учреждении обеспечения безопасности, качества и доступности питания, выполнения современных требований и достижения нового стандарта качества школьного питания.

1.3. Основными задачами организации питания являются:

- ☐ обеспечение обучающихся и воспитанников рациональным и сбалансированным питанием,
- ☐ гарантирование им качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,
- ☐ формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию.

1.4. Основными принципами организации питания являются:

- ☐ принцип выполнения требований к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательном учреждении;
- ☐ принцип выполнения требований к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания в общеобразовательном учреждении;
- ☐ принцип выполнения требований к экономическим условиям организации питания в общеобразовательном учреждении;
- ☐ принцип выполнения требований к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию.

2. Организация питания обучающихся.

2.1. Питание обучающихся ОУ осуществляется по договору на оказание услуг по

2.1. Питание обучающихся ОУ осуществляется по договору на оказание услуг по организации школьного питания детей, обучающихся в общеобразовательном учреждении.

2.2. Организатор питания самостоятельно приобретает материальные ресурсы, необходимые для исполнения договора, производит ремонт и обслуживание технологического и холодильного оборудования пищеблока. Обеспечивает моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными для использования в предприятиях общественного питания и имеющими сертификат соответствия, производит доукомплектование столовой посудой и инвентарем, обеспечивает помещение пищеблока аптечками для оказания 1-ой медицинской помощи и производит их своевременное пополнение.

3. Основные требования к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательном учреждении:

3.1. Все пищевые продукты, в том числе кулинарная продукция, используемые в питании обучающихся и воспитанников в общеобразовательном учреждении, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, согласно действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиНа.

3.2. Каждый обучающийся и воспитанник должен быть обеспечен пищевыми веществами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в общеобразовательном учреждении

3.3. Каждый обучающийся и воспитанник должен быть обеспечен 2 -х разовым бесплатным горячим питанием.

3.4. При организации группы продлённого дня для обучающихся 1-4 классов, в учреждении предусмотрено 3-х разовое питание (полдник за счёт родительских взносов)

График приема пищи для обучающихся:

1 урок 8.30 - 9.15
2 урок 9.25-10.10 - завтрак 1-4 классы
3 урок 10.20-11.05- завтрак 5 – 11 классы
4 урок 11.20-12.05- обед 1-4 классы
5 урок 12.20-13.05- обед 5-11 классы
6 урок 13.15- 14.00- полдник ГПД

3.5 Организация питьевого режима в образовательном учреждении осуществляется

организатором школьного питания детей с соблюдением требований СанПиНа 2.4.1.2660-10 и СанПиНа 2.4.5.2409-08 (раздел X) с использованием бутилированной питьевой воды с розливом через кулеры.

3.5. Требования к организации питьевого режима:

- ☐ обеспечить свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени пребывания в образовательном учреждении;
- ☐ обеспечить достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой в обеденном зале), (одноразовыми стаканчиками в общедоступных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной фаянсовой и стеклянной посуды, контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения;
- ☐ обеспечить замену ёмкости с водой по мере необходимости, но не реже 1-го раза в 2-е недели;
- ☐ бутилированная вода, поставляемая в образовательное учреждение должна иметь документы, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность;

4. Основные требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания к организаторам школьного питания детей:

4.1 Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям СанПиНа.

4.2 Столовая должна быть снабжена соответствующей мебелью, обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии. Не допускается использование столовой посуды: деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры;

4.3 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов.

4.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник общеобразовательного учреждения. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

4.5. Ежедневный контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательном

учреждении, ежедневное согласование меню питания осуществляет руководитель общеобразовательного учреждения.

4.6. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания могут назначаться ответственные должностные лица из числа преподавательского и административно-управленческого персонала, осуществляющие контроль:

- ☐ за посещением столовой обучающимися и организацией питания во время завтраков и обедов;
- ☐ за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- ☐ за состояние информационных стендов в обеденном зале
- ☐ за своевременную подачу табелей посещения обучающимися школьной столовой классными руководителями.

4.7. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиНом. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный,

при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России. Каждый работник должен иметь медицинскую книжку установленного образца. Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиНом.

4.8. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета.

4.9. Обучающиеся обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием по утвержденному примерному меню и меню-раскладки продуктов в согласованные с ОУ сроки, в количестве и соответствии с СанПиНом.

4.10. Постоянный контроль качества поставляемых услуг и продуктов питания в течение учебного года осуществляется в соответствии с программой производственного контроля с применением принципов ХАССП.

4.11. В общеобразовательном учреждении должна быть сформирована нормативная база работы по формированию культуры здорового питания, включающая: соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы образовательного учреждения, Программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, разрабатываемой в общеобразовательных учреждениях в ходе введения новых федеральных образовательных стандартов.

4.12. Образовательное учреждение обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся, воспитанников.