

Приложение

УТВЕРЖДЕНО

приказом №14 от 18.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ №39

св. 432

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ (статья 28, ст.37) «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями), СанПиН 2.4.2.2821-10.
- 1.2. Организация питания обучающихся возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность.
- 1.3. Школьная столовая должна соответствовать требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.
- 1.4. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.
- 1.5. Внутришкольный и общественный контроль за качеством питания осуществляет комиссия по контролю за организацией питания.
- 1.6. Классные руководители, воспитатели групп несут ответственность за подачу заявок на питание согласно списку обучающихся, присутствующих на занятиях, согласно количеству воспитанников в группе.

2. Организация питания обучающихся

- 2.1. Каждый обучающийся имеет право на получение ежедневного двухразового бесплатного питания в течение учебного года.
- 2.2. Питание обучающихся организовано за счет средств республиканского бюджета на оказание услуг по организации питания в образовательных учреждениях.
- 2.3. Учащиеся общеобразовательного учреждения питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год.
- 2.4. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов и завтраков возлагается на ответственного за организацию питания, классных руководителей.
- 2.5. Классные руководители, сопровождающие в столовую обучающихся, несут ответственность за получение питания согласно поданной заявке.
- 2.6. Проверку пищи на качество осуществляет ежедневно дежурный администратор до приема её детьми и отмечает в журнале контроля.
- 2.7. Для детей-сирот организуется 5 разовое питание. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных порций возлагается на воспитателей групп.
- 2.8. За классом (группой) в столовой закрепляются обеденные места.
- 2.9. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлечение обучающихся к работам, связанным с

приготовлением пищи, чистке овощей, раздачей готовой пищи, резке хлеба, мытьем посуды, уборке помещений.

3. Обязанности ответственного за организацию питания

3.1.. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора на текущий учебный год.

3.2. Ответственный за организацию питания обязан:

- ежедневно подавать уточненную заявку на питание калькулятору,

- составлять график питания;

- ежедневно производить учет присутствующих детей в школе для уточнения количества детей, питающихся в этот день, и своевременно сообщать количество питающихся детей шеф-повару столовой.

4. Обязанности классных руководителей по организации питания

4.1. Классные руководители соблюдают график посещения обучающимися столовой.

4.2. Классные руководители проводят разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей по пропаганде гигиенических основ здорового питания.

4.3. Классные руководители, сопровождающие в столовую обучающихся, несут ответственность за отпуск питания согласно поданной заявке.

5. Деятельность комиссии по контролю за организацией питания

5.1. Задачи комиссии:

Осуществлять контроль:

1. за соответствием рационов питания согласно утвержденному десятидневному меню;

2. за качеством готовой продукции;

3. за санитарным состоянием пищеблока;

4. за организацией приема пищи обучающимися;

5. за выходом готовой продукции;

6. за соответствие веса, отпускаемой готовой продукцией, утвержденному меню.

5.2. Компетенции комиссии:

-проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на хранение, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами,

-организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству продукции и представляет полученную информацию руководству образовательного учреждения,

-вносит администрации образовательного учреждения предложения по улучшению обслуживания обучающихся,

-оказывает содействие администрации образовательного учреждения в проведении просветительской работы обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам питания.

5.3. Делопроизводство

1. Состав комиссии утверждается приказом директора на каждый учебный год.

2. Деятельность комиссии оформляется актом и доводится до сведения администрации.

3. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

6. Заключительные положения

6.1. Медицинские работники следят за организацией питания, за качеством поступающих продуктов, за правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи.

6.2. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы.

6.3. Оценку качества блюд производит бракеражная комиссия.