УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ Лицея № 33

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.П. Тювикова

Приказ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся МОУ Лицея № 33

Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2013 года № 272 «Об образовании в РФ», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года № 213 н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Действие настоящего Положения распространяется

на МОУ Лицей № 33.

1.2. Основными задачами организации питания детей в образовательном учреждении являются:

- максимальный охват горячим питание обучающихся;

- создание условий для его социальной и экономической эффективности;

- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;

- гарантирование качества и безопасности питания пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. ПРАВО НА ПИТАНИЕ

2.1. Учащиеся 1- 11 классов имеют право на ежедневное получение бесплатного питания (завтраки) в течение учебного года в дни и часы работы образовательного учреждения.

2.2. Учащиеся, посещающие группы продленного дня, имеют право получать питание за счет средств родителей (обеды).

2.3. Учащиеся из многодетных и социально незащищенных семей имеют право на получение питания за счет средств бюджета (завтрак) и родительской доплаты.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Ответственным за питание с определением его функциональных обязанностей является администратор столовой и социальный педагог.

3.2. Ответственный за питание ведет ежедневный учет количества фактически полученного учащимися питания (завтра, обед). Ориентировочная заявка на количество питающихся ежедневно предоставляется на руководителя.

3.3. Контроль за организацией питания возлагается на комиссию по контролю за организацией и качеством питания и руководителем образовательного учреждения.

4. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

4.1. При организации питания необходимо руководствоваться:

Гигиеническими требованиями к условиям обучения учащихся в различного вида современных образовательных учреждений. (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования).

5. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

5.1. В школе в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для приготовления и хранения пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово- технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;

- помещения для хранения продуктов;

- помещение для приема пищи, оснащенное соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график отпуска завтраков и обедов, порядок оформления заявок).

5.2. Ответственность за организацию питания классного коллектива в школе несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися;

- контролирует вопрос охвата обучающимися класса организованным горячим питанием;

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

5.3. Администрация общеобразовательного учреждения организует в обеденном зале дежурство учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

5.4. Общеобразовательное учреждение вправе ввести групповые абонементы или индивидуальные абонементы для безналичного расчета за питание, а также питание по лицевым счетам «Школьного кошелька».

5.5. Проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов проводит ежедневно бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя общеобразовательного учреждения.

Состав комиссии утверждается приказом руководителя общеобразовательного учреждения на текущий учебный год.

Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал, ответственность за ведение которого возлагается на заведующего производством.

В целях контроля качества питания в общеобразовательном учреждении создаются рабочие комиссии по контролю за качеством организации питания в составе родителей (законных представителей), педагогов, представителей общественности.

Питание в столовой организуется на основе примерного десятидневного меню, согласованного с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Российской Федерации.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Настоящее Положение действует в части, не противоречащей Конституции Российской Федерации.

6.2. Настоящее Положение действует в течение 3-х лет.