

Принято на заседании
педагогического совета.
МБОУ «Павлоградский
лицей им. Б.М. Катыева»
Протокол №1
от 29.08.2019

Принято Советом
родителей МБОУ
«Павлоградский лицей
им. Б.М. Катыева»
Протокол № 1
от 29.08.2019 г.

Принято Советом
обучающихся МБОУ
«Павлоградский лицей
им. Б.М. Катыева»
Протокол № 1
от 29.08.2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Павлоградский лицей
им. Б.М. Катыева»
Н.А. Жильцова
Приказ №55/4
от 29.08.2019 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Павлоградского муниципального района Омской области
«Павлоградский лицей им. Б.М. Катыева»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в РФ», Устава общеобразовательного учреждения (далее ОУ).
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в ОУ, 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.
3. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся;
 - порядок организации питания в ОУ.
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, рассматривается Советом ОУ и утверждается директором ОУ.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОУ.

- 2.1. При организации питания ОУ руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
2. В ОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график питания обучающихся).

3. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат областного и местного бюджетов.

5. Для обучающихся ОУ предусматривается организация горячего завтрака.

8. Питание в ОУ организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет.

9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания – Колесник Е.Н, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

11. Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором ОУ. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается три перемены по 20 минут.

3. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство администрации ОУ.

5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора ОУ. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет также медицинская сестра.

7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, осуществляют сбор родительской платы для организации

питания для сдачи её ответственному, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве детей в классе.

8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором ОУ, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака.

9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет отчет по питанию в комитет образования, посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно сдает собранные деньги;
- проверяет ассортимент и качество поступающих продуктов питания, отслеживает выполнение меню, стоимость питания, отражая все данные в уголке потребителя; своевременно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов), санитарным состоянием пищеблока

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- 1) Положение об организации питания обучающихся;
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания;
- 4) График питания обучающихся;
- 6) Табель по учету питающихся;
- 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.