

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
решением Управляющего совета
МАОУ «Татарская гимназия № 84»
протокол №2
от «18» января 2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания учащихся в столовой
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Татарская гимназия № 84»
городского округа город Уфа Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания учащихся в МАОУ «Татарская гимназия № 84» (далее – " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом в МАОУ «Татарская гимназия № 84» и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в МАОУ «Татарская гимназия № 84», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МАОУ «Татарская гимназия № 84».

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность в МАОУ «Татарская гимназия № 84» по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании, принимается на Совете в МАОУ «Татарская гимназия № 84» и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора в МАОУ «Татарская гимназия № 84».

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. Настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов, и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МАОУ «Татарская гимназия № 84» является:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания ;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания ;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания , в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением

деятельности

Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявка на питание с учетом фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация МАОУ «Татарская гимназия № 84» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация МАОУ «Татарская гимназия № 84» 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.

3.6. Режим питания в МАОУ «Татарская гимназия № 84» определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в МАОУ «Татарская гимназия № 84» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.9. Директор МАОУ «Татарская гимназия № 84», является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием .

3.10. Приказом директора МАОУ «Татарская гимназия № 84» из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:
- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по

- вопросу горячего питания в МАОУ «Татарская гимназия № 84»;
- посещением столовой обучающимися;
 - учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
 - санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- 3.11. Ответственность за организацию питания в МАОУ «Татарская гимназия № 84» несет классный руководитель, который:
- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
 - контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
 - организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания обучающихся;

4. Порядок организации питания обучающихся в МАОУ «Татарская гимназия № 84»

4.1. Столовая МАОУ «Татарская гимназия № 84» осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы МАОУ «Татарская гимназия № 84» и шестидневной учебной недели.

4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 10 – 15 минут на завтрак и 30 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий. В МАОУ «Татарская гимназия № 84» режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора МАОУ «Татарская гимназия № 84» ежегодно.

4.3. Классный руководитель обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе:

- директора гимназии № 84;
- заведующий производством столовой;
- школьным врачом – педиатром или школьной медицинской сестрой;
- представителем родительской общественности;
- членом педагогического коллектива;

Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания в МАОУ «Татарская гимназия № 84» осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в МАОУ «Татарская гимназия № 84»;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно ведется учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор гимназии № 47, в соответствии с действующим законодательством.

5. Контроль организации горячего питания в школе.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МАОУ «Татарская гимназия № 84», осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляется МКУ ЦБ МУО Октябрьского района ГО г.Уфа

5.3. Текущий контроль организации питания школьников осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания в МАОУ «Татарская гимназия № 84».

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в МАОУ «Татарская гимназия № 84» утверждается директором в МАОУ «Татарская гимназия № 84» в начале каждого учебного года