

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
МБОУ В-Ханжоновской СОШ
№ 1 от 31.08.2015 г.



Приказ № 142 от 31.08.2015

Положение О школьной столовой

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», с целью организации качественного питания учащихся в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарными правилами и нормами.

1.2. Настоящее Положение определяет механизм организации питания обучающихся в школе, а также порядок и источники финансирования услуг, связанных с организацией питания обучающихся.

1.3. Настоящее Положение регулирует отношения между Учредителем, общеобразовательными учреждениями и родителями школьников по вопросам питания детей.

1.4. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.5. Основными задачи качественной организации сбалансированного горячего питания детей в учреждении являются:

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- совершенствование организации школьного питания;
- пропаганда принципов здорового питания и необходимости полноценного питания в ходе учебного процесса.

2. Организационные принципы питания

2.1. Организация питания осуществляется самостоятельно, закупка, заготовка, приготовление пищи специально закрепленными штатами. 2.2. Заготовка продуктов питания осуществляется на основе муниципального контракта на поставку продовольственных товаров, оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

2.3. При организации питания необходимо соблюдение основных принципов организации питания: режим приема пищи, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

3. Основные задачи школьной столовой

3.1. Формирование здорового образа жизни.

3.2. Воспитание культурного самосознания.

4. Организация питания в учреждении

4.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)»,

4.2. Требования к режиму питания обучающихся.

- для обучающихся должны быть организовано горячее питание.

4.3. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися,

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.4. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения. Контроль за посещением столовой возлагается на заместителей по воспитательной работе школы и 1-11-х классов, определяемого директором школы в установленном порядке, и заведующего столовой.

4.5. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

4.6. Организаторы школьного питания, заведующий столовой ведут ежедневный учет обучающихся.

4.7. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром (заведующим столовой) школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.