



ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации питания обучающихся

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Положение о порядке организации питания обучающихся МБОУ гимназии «Исток» регулирует отношения между администрацией МБОУ гимназии «Исток» и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания. Положение разработано в соответствии со статьей 51 п.5 закона РФ «Об образовании», и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

Основными задачами при организации питания обучающихся в гимназии являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным 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.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным, инвентарем);
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация гимназии 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.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей.

2.5. Для обучающихся гимназии предусматривается организация двухразового питания (обед, полдник) за счет средств родителей.

2.6. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в гимназии допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. Питание в гимназии организуется на основе меню-требования. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Один раз в неделю в обеденном зале вывешивается утверждённое директором гимназии меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

3.2. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы гимназии. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором гимназии.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором. Отпуск учащимся питания столовой осуществляется по классам (группам).

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал и протоколы проверок бракеражной комиссии.

3.6. Контроль за организацией питания, проведением организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания, осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании медицинская сестра, представители родительской, педагогической и ученической общественности.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса.

3.8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время питания.