

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1 им. М.А. Бухтуева» г. Кызыла

Республика Тыва, г. Кызыл, ул. Кочетова, 59/3, тел.8(39422)2-40-01, 2-40-05, 2-47-67

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №1 им. М. А. Бухтуева
/Т. Л. Шарыпова/
№ 309
от 01 сентября 2014 г.

**Положение
об организации питания учащихся в МБОУ «СОШ №1
им. М. А. Бухтуева» г. Кызыла**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средней общеобразовательной школы №1 им. М. А. Бухтуева» г. Кызыла, именуемая в дальнейшем - школа.

1.2. Организация питания учащихся осуществляется столовой школы. Столовая школы осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательными и нормативными актами Российской Федерации, Республики Тыва и г. Кызыла.

1.3. настоящий документ разработан на основании:

- Закона РФ «Об образовании»,
- Типового положения об образовательном учреждении, утвержденного постановлением Правительства РФ от 19.03.2001г. №196
- Федерального закона от 21.11.1996 г. №129 «Об бухгалтерском учете»,
- СанПиН 2.4.2. 1178-02 Гигиенические требования к устройству в образовательных учреждениях», СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
- Устав школы.

При составлении Положения учтены Примерные рекомендации при организации службы охраны труда в образовательном учреждении системы Министерства образования российской Федерации, утвержденные приказом Министерства образования российской федерации от 27.02.1995г. №92.

2. Порядок предоставления питания

- 2.1. В школе учащимися предоставляется горячее питание и буфетная продукция в учебные дни с понедельника по субботу еженедельно.
- 2.2. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей) и (или) за счет средств бюджета.
- 2.3. Питание учащихся осуществляется по соответствующим нормам питания.

3. Организация питания

- 3.1. Организация питания осуществляется ООО «Школьное питание» в соответствии соглашением о сотрудничестве и договором безвозмездного пользования.
- 3.2. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса общеобразовательных учреждений, утверждаемых в установленном порядке.
- 3.3. Организация питания по системе «Накрытые столы» для обучающихся начальной школы осуществляется по электронной заявке через систему «Ладочки» с использованием безналичной системы оплаты.
- 3.4. Организация питания других категорий обучающихся и сотрудников ОУ осуществляется по средствам свободного выбора на линии раздачи с использованием наличного или безналичного расчета.
- 3.5. Непосредственное руководство работой столовой осуществляется заведующим производством комбината питания, который несет ответственность за организацию работы пищеблока в соответствии с должностной инструкцией.
- 3.6. К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции питания и обслуживания, допускаются работники, прошедшие специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры.
- 3.7. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерным 2-х недельным рационом питания, разработанным с учетом физиологических потребностей в основных веществах и энергии, дифференцированным по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в общеобразовательном учреждении, путем свободного выбора, в строгом соответствии с СанПиНом.
- 3.8. На основании примерного 2-х недельного рациона питания составляются дневные рационы питания, которые утверждаются зав. производства комбината питания и согласовываются с директором школы и руководителем Роспотребнадзора РТ.
- 3.9. Составление рационов питания осуществляется с учетом рекомендуемых Министерством здравоохранения норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.
- 3.10. Рационы питания учащихся включают:
 - завтрак – горячее блюдо, поджаренная картошка, напиток.
 - обед – первое блюдо, горячее второе блюдо, салат, напиток.
- 3.11. В переходный осенне-зимний период проводится С-витаминизация готовой пищи совместно и под контролем медицинского работника.

3.12. Ежедневно (завтрак и обед) проводится отбор суточных проб, который хранится 48 часов.

4. Организация поставок продуктов питания в столовую

4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую осуществляются поставщиками ООО «Школьное питание»

4.2. Комбинат питания заключает договоры на поставку продуктов питания поставщиками самостоятельно и по своему усмотрению в соответствии с положением на рынке.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

5.2. Комбинат питания один раз в год заключает договор производственного контроля с органами санитарного контроля самостоятельно и за свой счет.

5.3. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия утверждаемая приказом директора. В состав бракеражной комиссии входят заведующий производством или повар столовой, представитель администрации школы, медицинский работник школы. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

5.4. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое

5.5. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется работником определенным приказом директора как лицо, ответственное за питание. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на педсоветах школы.