

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С. КУЛАРЫ»
АЧХОЙ – МАРТАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧЕЧЕНСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ

ПРИНЯТО

педагогическим советом
протокол № 1 от «02» 01 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор МБОУ «СОШ № 1 с. Кулары»


(подпись)

(Ф.И.О.)

Пр.№ 1 от «02» 01 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ «СОШ № 1 с.Кулары» (далее - Школа) являются:

- обеспечение детей и подростков 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 детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 1 с.Кулары» принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в школе

Основные организационные принципы питания

1. Питание в Школе организовано за счет средств муниципального бюджета.
2. Питание обучающихся в Школе осуществляется в течение 6 учебных дней в неделю при 6-дневной учебной неделе;
3. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с примерным 10 дневным циклическим меню, которое согласовывается Управлением Роспотребнадзора районами питания в соответствии с физиологическими нормами.
4. Ежедневное меню разрабатывается и утверждается организатором питания. Внесение изменений в ежедневное меню согласовывается с директором.
5. Директор, в соответствии с установленными требованиями СанПиН, обеспечивает условия для организации питания учащихся.
6. Порядок организации питания школьников (режим работы столовой, время перемен для

приема пищи, график организации питания) определяется приказом директора с назначением ответственных лиц. Порядок обеспечения горячим питанием без взимания платы обучающихся в Школе по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам осуществляется соответствии с утвержденным директором локальным актом школы.

7. Ответственные за организацию питания лица осуществляют контроль за:
 - организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу питания;
 - за деятельностью классных руководителей по планированию и организации просветительских мероприятий по вопросу здорового питания школьников с ученической и родительской общественностью, -посещением столовой обучающимися, в том числе, подучающими питание за счет бюджетных средств;
 - учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
 - санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
8. Ответственные за организацию питания лица оказывают методическую помощь в организации мероприятий по вопросу питания, осуществляют мониторинг по вопросу организации питания, проводят анкетирование родительской, ученической и профессиональной общественности по вопросу удовлетворённости качеством организации питания, вносят предложения по улучшению организации питания.
9. Ответственность за организацию питания классного коллектива в школе несет классный руководитель, который:
 - обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
 - контролирует вопрос охвата обучающихся организованным горячим питанием;
 - организует систематическую работу с родителями (законными представителями) по вопросу необходимости горячего питания;
 - осуществляет контроль за питанием льготной категории обучающихся.
10. Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд в достаточном ассортименте.
11. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком организованного питания, утвержденным директором.
Контроль за посещением столовой возлагается на дежурных администраторов.
- 12.
13. Классные руководители, воспитатели сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за безопасную организацию питания и соблюдение обучающимися Инструкции по технике безопасности в школьной столовой МБОУ СШ № 56, утвержденной директором.
14. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора. Деятельность Комиссии осуществляется в соответствии с Положением о бракеражной комиссии, утвержденным директором.