

Утверждаю
Директор МБОУ
«Северодвинская гимназия № 14»
Ю.А. Гнедышев



Положение о порядке организации питания учащихся в МБОУ «Северодвинская гимназия № 14»

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее положение разработано в целях организации горячего питания в МБОУ «Северодвинская гимназия № 14».
- 1.2 Настоящее Положение разработано в целях усиления материальной заинтересованности классных руководителей в повышении охвата горячим питанием учащихся класса.

2. Основные задачи при организации питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении:

- 2.1 Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2 Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
- 2.3 Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4 Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные организационные принципы питания

- 3.1 Для детей и подростков с пребыванием в школе более 3 часов организуется питание учащихся. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4 часов.
- 3.2 Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.
- 3.3 При организации питания необходимо руководствоваться Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12 и СП 2.3.6.1079-01)
- 3.4 К обслуживанию горячим питанием школьников, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются КПП.
- 3.5 Ответственность за организацию питания в школе возлагается на директора школы, заместителя директора по ОТ и ОЗ и заведующего производством.
- 3.6 Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы (6 дней). Завтраки предоставляются учащимся после первого, второго и третьего урока, обеды после четвертого урока.
- 3.7 Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.
- 3.8 Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем школы. Контроль за посещением столовой возлагается на заместителя директора по ОТ и ОЗ. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по спискам-заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями до 10 часов и уточняется в день питания не позднее второго урока.
- 3.9 Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.
- 3.10 Завтраки и обеды оплачиваются за счет родительских средств. Стоимость их рассчитывается согласно Приказа УО.

- 3.11 Администрация школы несет ответственность за организацию абонементного горячего питания учащихся, организует в пищеблоке школы дежурство учителей и учащихся.
- 3.12 Организатор школьного питания, заведующий производством ведут ежедневный учет учащихся, получающих питание по классам.

4. Контроль за организацией питания учащихся

- 4.1 Контроль за организацией питания учащихся, работой столовых общеобразовательных учебных заведений и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями Роспотребнадзора, органами управления образованием в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.
- 4.2 Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским работником школы до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.
- 4.3 Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник школы, заведующая производством, заместитель директора по ОТ и ОЗ, повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3 Контроль за сроками прохождения медосмотра работниками, санитарным состоянием пищеблока, продуктов возлагается на членов бракеражной комиссии.

5. Стимулирование классных руководителей

- 5.1 В целях стимулирования работы классных руководителей по охвату горячим питанием учащихся школы установить дополнительные баллы в критериях результативности при работе по эффективному контракту.