


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИЛЕКСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома школы

 Л.А. Савич

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы:  Г.Н. Зуева

Приказ № 220-0 от 31.08.2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся МБОУ Илекская средняя общеобразовательная школа № 1» (далее- Положение) разработано в целях укрепления здоровья детей и подростков.

1.2. Положение разработано на основе Закона Российской Федерации от 21.07.2007г. «Об образовании», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006г. №18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях».

2. Цели и задачи

2.1. Повышение доступности и качества питания.

2.2. Увеличение охвата учащихся горячим питанием.

2.3. Обеспечение сбалансированным питанием с повышенной пищевой и биологической ценностью.

2.4. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий.

3. Организация питания в общеобразовательных учреждениях

3.1. Организация питания возлагается на общеобразовательное учреждение и осуществляется в школьной столовой, состав и площадь которой соответствуют проектному количеству классов и численности учащихся в них.

Хозяйственные взаимоотношения между предприятием общественного питания и учреждением образования регулируются путем заключения договора.

Предприятие общественного питания обеспечивает школьную столовую посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, осуществляют техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт технологического оборудования.

3.2. Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПин 2.4.2.1178-02 от 25.11.02г.), в соответствии с которыми в общеобразовательном учреждении организуются горячие завтраки для всех обучающихся и двухразовое горячее питание для детей, занимающихся по программе ФГОС

3.3. Для организации питания общеобразовательным учреждением привлекаются юридические лица и индивидуальные предприниматели по следующим критериям:

- финансовая устойчивость и платежеспособность организации;
- участие в организации питания квалифицированных специалистов;
- организация производственного контроля, в том числе лабораторно-инструментального;
- наличие опыта в сфере организации услуг общественного питания;
- организация работы школьных пищеблоков в соответствии с санитарными нормами и правилами.

3.4. Для контроля за организацией питания учащихся в школе создается комиссия на основании Положения об общественной комиссии, осуществляющей контроль за организацией и качеством питания обучающихся, функции которой прописаны в Положении об общественной комиссии

4. Питание учащихся на платной и льготной основах

Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

5. Мероприятия по улучшению организации питания в общеобразовательных учреждениях

5.1. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием в общеобразовательных учреждениях на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ. Обеспечение доступности школьного питания (утверждение стоимости на школьные обеды).

5.2. Пропаганда «горячего» питания среди учащихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.

6. Контроль за организацией школьного питания

6.1. В целях контроля качества приготовляемой пищи в школьной столовой оформляется бракеражный журнал, где производится регистрация качества блюд медицинским работником.

6.2. Раз в месяц бракеражная комиссия в полном составе проверяет работу столовой.