

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Керчи Республики Крым «Школа №17 имени Веры Белик»**

РАССМОТРЕНО

На заседании педагогического совета

Протокол от « 21 » 12 20 14 г. №



ПРОВЕРЖДАЮ

директор МБОУ г. Керчи РК

МБОУ «Школа №17 им. В.Белик»

«Школа №17 им. В.Белик»

им. В.Белик

А.Н.Грибов

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания обучающихся**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации питания учащихся (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Керчи Республики Крым «Школа №17 имени Веры Белик»

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания учащихся в МБОУ «Школа №17 им. В. Белик» требования к качественному и количественному составу рациона питания детей школьного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и родительского комитета по формированию рационов питания учащихся; организации производства и реализации кулинарной продукции ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля питания детей в МБОУ «Школа №17 им. В. Белик» .

**2. Задачи**

Основными задачами организации питания детей в МБОУ «Школа №17 им. В. Белик» являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд**

3.1. Пищевые продукты, поступающие в МБОУ «Школа №17 им. В. Белик» , должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 °С до +6 °С. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кулеров (емкостей) с водой.

#### **4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в МБОУ «Школа №17 им. В. Белик».

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. На родительских собраниях классные руководители рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.

4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4.8. Для детей, страдающих аллергическими реакциями, осуществляется замена продуктов из общего меню на иные в соответствии с таблицей замены продуктов.

#### **5. Выдача готовой пищи**

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

#### **6. Контроль организации питания**

6.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБОУ «Школа №17 им.

В. Белик» следует руководствоваться санитарными правилами, условиями государственного контракта.

6.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет директор МБОУ «Школа №17 им. В. Белик» Функции контроля качества питания возложены на комиссию, в состав которой могут входить и родители учащихся. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года директором школы и внепланово.

6.3 Контроль организации бесплатного питания для детей льготной категории, детей с ограниченными возможностями здоровья, а также детей инвалидов имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в виде завтрака и обеда Контролировать организацию бесплатного питания детей с ограниченными возможностями здоровья, а также детей инвалидов имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья бесплатным питанием в виде сухого пайка с выдачей на 2-й и 4-й неделе с оформлением ведомости выдачи сухого пайка.

6.4 Классные руководители являются материально-ответственными лицами за ежедневный учет учащихся 1- 11 классов, получающих питание в общеобразовательном учреждении

6.5. Порядок во время организации питания в столовой осуществляется классными руководителями, дежурным учителем по столовой, дежурными обучающимися.

6.6. Персональный состав обучающихся из малообеспеченных, многодетных семей, детей сирот (находящихся под опекой), детей с ограниченными возможностями здоровья, а также детей инвалидов имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается согласно предъявляемым справкам и удостоверениям по заявлению родителей (опекунов).

6.7. Директор школы:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для школьных учреждений;
- контролирует организацию доставки продуктов в школу, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей.

6.8. Контроль за качеством питания в столовой осуществляет руководитель учреждения и бракеражная комиссия.

6.9 Функции ответственного за работу в столовой:

- ответственный за организацию питания в столовой назначается приказом директора и осуществляет контроль за организацией питания;
- контролирует выполнение графика питания;
- информирует классных руководителей об изменениях в законодательстве и порядке предоставления питания детям всех льготных категорий.

6.9.1. Функции ответственного за ведение документации по питанию:

- ответственный за ведение документации по питанию в столовой назначается приказом директора и осуществляет контроль за учетом количества питающихся детей всех категорий;
- составляет и сдает отчеты по питанию, согласно сроков.

## 7. Отчетность

7.1. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.