

СОГЛАСОВАНО:
на заседании Совета школы
Протокол № 1 от 29 августа 2016 г.



УТВЕРЖДЕНО
Директор

Б. Ж. Чуланова
Приказ № 4 от 31 августа 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБОУ «ОГНЕУПОРНЕНСКАЯ СОШ»»

1. Общие положения

1. Настоящее положение определяет порядок организации питания обучающихся МБОУ «Огнеупорненская СОШ».
2. При организации питания администрация МБОУ «Огнеупорненская СОШ» руководствуется инструктивно-методическими указаниями, гигиеническими требованиями к условиям обучения в образовательных учреждениях СанПиН 2.4.2.2821-10.

II. Организация питания школьников.

1. Организация питания осуществляется по примерному десятидневному меню рационов питания обучающихся общеобразовательных учреждений.
2. Режим организации питания устанавливается директором школы по согласованию с педагогическим коллективом и Советом школы.

III. Обязанности директора МБОУ «Огнеупорненская СОШ»

Директор:

- Утверждает недельное меню, разработанное с учетом необходимых требований, предъявленных к рациональному школьному питанию;
- Создает бракеражную комиссию и организует ее работу;
- Осуществляет выполнение программы производственного контроля.

IV. Участие педагогического коллектива в организации питания.

1. Классные руководители отвечают за организацию питания в день своего дежурства согласно графика дежурства.
2. Классные руководители сопровождают обучающихся в обеденный зал и присутствуют во время приема пищи.
3. Вопросы, связанные с организацией питания школьников, обсуждаются на заседаниях Совета школы, Общешкольного родительского комитета, педагогического совета, совещаниях при директоре, собраниях трудового коллектива, профсоюзных собраниях.

V. Участие родительских комитетов в организации питания школьников.

- Общешкольный родительский комитет совместно с директором школы определяет порядок использования средств выделяемых на организацию бесплатного и льготного питания обучающихся, осуществляет мероприятия по улучшению организации обслуживания школьников.

- Правильность организации питания школьников подлежит систематическому контролю со стороны, Роспотребнадзора, СанПиН 2.4.2..2821-10 Управления образования, администрации школы.

Контролю подлежат:

- условия организации питания в школе и его режим,
- условия транспортировки и хранения продуктов,
- условия приготовления пищи и реализации готовой продукции,
- качество питания (проверка меню, калькуляционных карточек, наличие сертификатов качества на продукты),
- санитарное состояние и содержание помещений столовой, их оборудования,
- соблюдение правил личной гигиены школьниками и персоналом столовой,
- повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения ими санитарного минимума,
- бухгалтерская отчетность по столовой.

VII . Документация, которая должна быть в столовой.

- журнал по хранению особо скоропортящихся продуктов,
- журнал бракеража готовой продукции,
- меню для обучающихся, утвержденное директором школы
- журнал здоровья,
- журнал витаминизации Ш и сладких блюд,
- журнал температурного режима холодильного оборудования,
- ведомость контроля за рационом питания,
- личные медицинские книжки работников столовой,
- накладные на товар, сертификаты на продукты,
- заборные листы, калькуляционные карточки,
- примерное десятидневное меню.