

Согласовано
Председатель родительского комитета
Холодова Л.А.
« » 2012г.



Утверждаю
Директор ГБОУ СОШ № 2 с. Обшаровка
Кузнецова О.Р.
«13» января 2012г.



Положение о школьной столовой и питании обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», Типового положения об общеобразовательном учреждении, постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»,

1.2. Настоящее Положение регулирует отношения между организацией, осуществляющей питание, общеобразовательным учреждением и родителями школьников по вопросам питания детей.

1.3. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

2. Организационные принципы питания школьников

2.1. Питание в ГБОУ СОШ №2 с.Обшаровка организовано за счет средств родителей (законных представителей), самостоятельно выращенной продукции на пришкольном производственном участке.

2.2. Организация питания осуществляется по договору с ИП «Тумаева», осуществляемым в школьной столовой.

3. Основными задачами школьной столовой являются:

- 3.1. Создание оптимальных условий для сохранения и укрепления здоровья учащихся;
- 3.2. Формирование у школьников отношения к правильному питанию как составляющей здорового образа жизни.
- 3.3. Обеспечение учащихся качественным и сбалансированным питанием.
- 3.4. Воспитание культурного самосознания.

4. Организация питания в учреждении

4.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 10-дневным меню согласованным ТО Управления Роспотребнадзора по Самарской области.

4.2. Требования к режиму питания обучающихся.

Для обучающихся организовано одноразовое и двухразовое горячее питание. Учащиеся, занимающиеся внеучебной деятельностью обеспечиваются двухразовым горячим питанием: питание обучающихся осуществляется из расчета 36 рублей в день на одного человека при одноразовом питании и 60 рублей при двухразовом питании..

4.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется ТО Управления Роспотребнадзора по Самарской области.

4.4. В учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися.
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.5. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества питающихся возлагается на заместителя директора по воспитательной работе .

4.6. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся, согласно списка и журнала посещаемости.

4.7. Организаторы школьного питания, повар ведут ежедневный учет обучающихся, получающих питание по классам.

4.8. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским работником и членами бракеражной комиссии до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

4.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

5. Положение о школьной столовой

5.1. Столовая работает на сырье, обеденный зал на 120 мест (количество мест не кратно вместимости классов) и предназначено для обеспечения питанием обучающихся школы в 4 потока.

Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим, холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

Производительность столовой-1300 блюд/день, время работы-8 часов, штат столовой - 3 человека.

5.2. В компетенцию руководителя учреждения по организации школьной столовой входит:

- ежедневное утверждение меню;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на приготовление пищи;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;