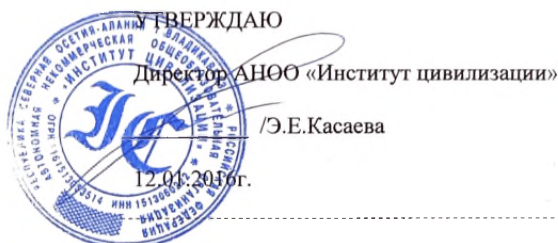


Автономная некоммерческая общеобразовательная организация «Институт цивилизации»

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
Педагогического совета
от 10.01.2016г. № 3



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в АНОО «Институт цивилизации»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в школе (далее - Положение), разработано с целью сохранения здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

1.2. Положение разработано в соответствии с ФЗ РФ от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», Устава образовательной организации.

1.3. Основными задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания на платной основе.

2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Для обучающихся 1-11 классов предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед). По договорённости с родителями учеников вместо завтрака или вместе с завтраком предлагается организация полдника.

2.5. Питание в школе организовано на основе примерного циклического 14-ти дневного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.5.1. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.5.2. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием общественного питания, выдача санитарноэпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.5.3. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

3. Порядок организации питания обучающихся.

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно, в режиме работы школы. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.2. Ответственный за организацию питания обеспечивает дежурство обучающихся в помещении столовой. Дежурные и классные руководители

обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.3. Контроль за качеством питания учащихся осуществляет администрация школы.

3.4. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания. Работники кухни обеспечивают чистоту в помещениях столовой, производят в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приёма пищи.

4. Система организации заказа и отчетности по питанию

4.1. Ответственный за питание в школе ежедневно подводит итог отпущенного питания и при необходимости корректирует заказ.

4.2. Заказ питания осуществляется в соответствии со списочным составом учащихся в 1-11 классах.

5. Ответственность сторон

5.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых блюд

5.2. Компания, осуществляющая поставку питания, несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания, буфетной продукции, обслуживания и профессиональное соответствие персонала пищеблока.

5.3. Родители (законные представители) несут ответственность за выполнение условий организации платного питания.