

**«Красноярская средняя общеобразовательная школа»**

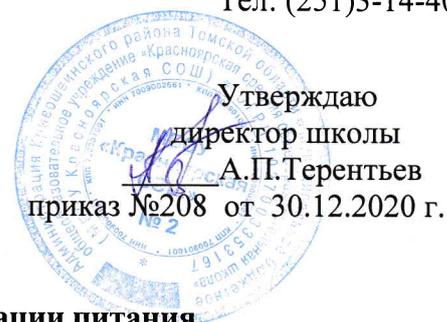
Россия

636320

Томская обл., Кривошеинский р-он., с. Красный Яр, ул. Базарная, 5

Тел: (251)3-14-40

«Принято»  
педагогическим советом  
протокол № 35 от «26» 12. 2020



Утверждаю  
директор школы  
А.П.Терентьев  
приказ №208 от 30.12.2020 г.

**Положение  
о деятельности комиссии по организации питания  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Красноярская средняя общеобразовательная школа»  
(МБОУ «Красноярская СОШ»)**

**1. Общие положения**

Администрация Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Красноярская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ «Красноярская СОШ») организует питания обучающихся и воспитанников в общеобразовательном учреждении. Настоящее положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

Предоставление питания обучающимся и воспитанникам в общеобразовательном учреждении осуществляется в соответствии с законодательством РФ, законодательством Томской области, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, Уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Красноярская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ «Красноярская СОШ») (далее – школа).

**2. Контроль за организацией питания**

Контроль за деятельностью столовой по организации питания осуществляет комиссия, назначенная приказом директора школы на учебный год.

**3. Основные принципы организации питания**

Комиссия при организации горячего питания руководствуется следующими принципами:

1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратами организма во все возрастные периоды.
2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.
3. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
4. Организация обслуживания горячим питанием осуществляется по циклическому меню, разработанному с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному и здоровому школьному питанию.
5. Контроль за осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров, согласно договора.

6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.
7. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.
8. Своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат на питание учащихся.
9. Повышение доступности и качества школьного питания.
10. Совершенствование организации обслуживания учащихся образовательном учреждении.
11. Укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания учащихся образовательного учреждения
12. Обеспечение производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
13. 100% охват учащихся образовательного учреждения горячим питанием.
14. Методическое обеспечение, реализация нормативных актов и поручений органов государственной власти РФ и области, администрации муниципального образования, и других заинтересованных министерств и ведомств.

#### **4. Функции.**

Комиссия при организации горячего питания выполняет следующие функции:

1. Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.
2. Принимать совместно с родителями необходимые меры по улучшению и удешевлению питания. »
3. Контролировать составление калькуляций на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.
4. Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.
5. Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
6. Организовывать расстановку работников столовых с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.
7. Разрабатывать циклические меню до начала учебного года (август) и летнего оздоровительного отдыха детей (апрель).
8. Проводить ежемесячный мониторинг общим охватом и горячим питанием в образовательном учреждении.
9. Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания и повышения квалификации.
10. Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия, касающиеся деятельности в области питания.
11. Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.
12. Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

#### **5. Контроль за организацией питания**

Комиссия по организации горячего питания обеспечивает контроль:

1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и объединенного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
2. Органолептическая оценка приготовления пищи с отражением в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», контроля за соблюдением технологии приготовления в соответствии с меню.
3. Охватом горячим питанием обучающихся.
4. Учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении.
5. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и

проведение мероприятий по его усовершенствованию.

6. Условием транспортировки и хранения продуктов.
7. Санитарным режимом мытье инвентаря и посуды.
8. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
9. Повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума.
10. Соблюдением общеобразовательного учреждения требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.
11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся образовательных учреждений.
12. За выполнением производственного контроля по вопросам, касающихся деятельности в области горячего питания.
13. Контроль за ценообразованием школьного питания.
14. Контроль за ведением журналов в соответствии с требованиями СанПин .

## **6. Права**

Комиссия по организации горячего питания имеет право:

1. Посещать и осматривать помещение по приготовлению и приему пищи в учреждениях.
2. Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.
3. Требовать от руководителя образовательного учреждения отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.
4. Предоставлять на рассмотрение руководителю поощрения ответственных лиц за организацию питания.

## **7. Ответственность**

Ответственность за деятельностью столовой по организации питания в МБОУ «Красноярская СОШ» осуществляет директор школы и ответственный за питание, назначенный приказом директора школы.