

Принято:

Педагогическим советом
МАОУ СОШ №15 им. Г. А. Черного
Протокол №1 от 30.08.2024 г.
Председатель: Глухова Т.И.



Утверждено:

Директором МАОУ СОШ №15
им. Г. А. Черного
Глухова Т.И.



Положение

об организации питания учащихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 15 имени Героя Советского союза Григория Александровича Черного

И. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся в МАОУ СОШ № 15 разрабатывается в целях укрепления здоровья учеников, повышения доступности и качества горячего питания в школе, модернизации школьного пищеблока в соответствии с требованиями современных технологий.

II. Организация питания

- 2.1. Питание учащихся осуществляется в школьной столовой, площади которой соответствуют проектному количеству классов и численности учащихся в них.
- 2.2. Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (СанПин 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 г.), в соответствии с которыми в школе организованы горячие завтраки для всех обучающихся и двухразовое горячее питание для желающих детей по заявлению родителей.
- 2.3. Стоимость завтраков складывается из компенсационных выплат и родительской доплаты, стоимость обедов – за счет родительских средств.
- 2.4. Для контроля за организацией питания и качеством приготовляемых блюд созданы Совет по питанию и бракеражная комиссия.
- 2.5. Учащиеся питаются согласно графику, утвержденному директором школы.
- 2.6. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на классных руководителей и заведующего производством школьного пищеблока.
- 2.7. Классные руководители или учителя, сопровождающие детей в столовую, несут ответственность за отпуск питания учащимся, согласно журналу посещаемости.
- 2.8. Классные руководители и заведующий производством школьного пищеблока ведут ежедневный учет учащихся, получающих питание в столовой.
- 2.9. Администрация школы организует в пищеблоке дежурство учителей и учащихся.
- 2.10. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно школьной медсестрой и другими членами бракеражной комиссии до приема её детьми.
- 2.11. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно заведующим производством школьного пищеблока и членами бракеражной комиссии и отмечается в бракеражном журнале.

III. Мероприятия по улучшению организации питания в школе

- 3.1. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается обеспечение их сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления пищи и использование продуктов, обогащенных комплексом витаминов и микроэлементами.

3.2. Стоимость питания в школе устанавливается в соответствии с приказами управления образования муниципального образования город-курорт Анапа и школы.

3.3. Переоснащение школьной столовой производится с учетом новых технологий и наличия денежных средств.

IV. Контроль за организацией школьного питания

4.1 Контроль за организацией питания в МАОУ СОШ № 15 ведется директором школы, бракеражной комиссией и Советом по питанию.

4.2. Представители Совета школы и классных родительских комитетов, имеют право, с разрешения администрации школы, посещать столовую с целью контроля за качеством приготовляемых блюд, организацией работы столовой, порционными нормами, санитарным состоянием столовой, обеденного зала и складских помещений.