

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
Протокол № 1
от 28.08.2017 г.



Директор МБОУ «СОШ № 54
г. Челябинска»
С. П. ВАЖЕНИН

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 54 г. Челябинска»
(МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска»)**

Условия организации питания обучающихся в школе.

Организация питания в МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска» осуществляется согласно Положению об организации рационального питания в МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска», программе по совершенствованию организации рационального питания обучающихся.

Основной целью и задачей при организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест в обеденном зале столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям в цехах по приготовлению пищи;
- наличие пищеблока и подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в

необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

На пищеблоке постоянно находится:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 2-х недельного меню, согласованных с отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

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.

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 2-х недельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню утверждается директором школы.

Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков, обедов и полдников) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют поставщики по договору.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют СанПиН 2.4.5.2409-08.

Приказом директора заместитель директора школы назначена ответственным за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

Питание обучающихся организуется на платной основе за счет родителей и бюджетных средств в размере 84; 12 рублей из средств бюджета города Челябинска на обучающегося нуждающегося в государственной поддержке.

Ежегодно увеличивается % питающихся в ОО:

Учебный год					
2015-2016		2016-2017		2017-2018	
Всего обучающихся	Кол-во питающихся	Всего обучающихся	Кол-во питающихся	Всего обучающихся	Кол-во питающихся
1408 человек	1015/70% человек	1532 человек	1317/80% человек	1636 человек	1521/90% человек

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы.

Классными руководителями обеспечивается сопровождение обучающихся в помещение столовой, они обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет брокерская комиссия в составе медицинского работника, ответственного за организацию горячего питания, заведующего производством и членов педагогического комитета. Состав комиссии на учебный год утверждается приказом директора школы.

Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
- совместно с медицинским работником осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

Классные руководители ежедневно подают заявки по количеству питающихся обучающихся на учебный день.

Режим работы ответственного за питание (основное здание)

Понедельник - четверг: 8.00. - 17.00, пятница: 8.00 – 16.00

Заместитель директора Маслова Марина Борисовна

Телефон: 731-11-30

Режим работы ответственного за питание (филиал)

Понедельник - четверг: 8.00. - 17.00, пятница: 8.00 – 16.00

Заместитель директора Репина Наталья Валерьевна

Телефон: 772-68-32