

рассмотрено и согласовано на заседании Управляющего Совета учреждения
Протокол № 1 от 12.01 2017г

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ МШМВ


Н.А. Чиркова
« 12 » 01 2017г

кр. 245/0ш 16.01.2017

ПОЛОЖЕНИЕ

**о школьной столовой и порядке организации питания
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Мытищинская
школа музыкального воспитания»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года №45, программы «Развитие образования в городском округе Мытищи на 2017-2021 годы», утвержденной постановлением администрации Мытищинского муниципального района от 15.10.2015 года №2877, программы «Социальная защита населения городского округа Мытищи на 2017-2021 годы», утвержденной постановлением администрации Мытищинского муниципального района от 15.10.2015 года №2877.
- 1.2. Настоящее Положение регламентирует деятельность столовой в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Мытищинская школа музыкального воспитания» (далее – МБОУ МШМВ) и порядок организации питания в МБОУ «МШМВ».
- 1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в МБОУ МШМВ является создание условий для обеспечения рациональным, сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд, пропаганда принципов здорового питания.

2. Организационные принципы питания воспитанников

- 2.1. Питание в МБОУ МШМВ организуется за счет средств бюджета Московской области.
- 2.2. Организация питания в МБОУ МШМВ осуществляется в столовой, расположенной непосредственно в здании учреждения.
- 2.3. Питание воспитанников организуется ежедневно, круглогодично.
- 2.4. Режим работы столовой определяется графиком работы учреждения, утвержденным директором МБОУ МШМВ.
- 2.5. Для воспитанников организуется 6 разовое питание за счет бюджета Московской области.

3. Организация деятельности столовой

- 3.1. Столовая запроектирована работающей на сырье (полного цикла) и с предназначенным для приема пищи обеденным залом.
- 3.2. Помещения столовой оснащены необходимым технологическим, холодильным оборудованием для хранения пищевых продуктов, приготовления готовых блюд и их реализации.
- 3.3. Работники школьной столовой входят в штат работников МБОУ МШМВ
- 3.4. Работники столовой обязаны: обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для воспитанников в достаточном количестве; информировать администрацию учреждения и воспитанников о ежедневном рационе блюд; обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи; обеспечить сохранность технологического и холодильного оборудования; выполнять требования санитарных норм и правил при организации питания воспитанников; вести необходимую документацию по организации питания воспитанников в соответствии с требованиями санитарных норм и правил и условиями договора на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

4. Организация питания воспитанников

- 4.1. Организация питания воспитанников в МБОУ МШМВ осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 4.2. Питание воспитанников осуществляется на основании примерного 21-дневного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Московской области.
- 4.3. Шеф-поваром ежедневно составляется меню на базе согласованного циклического меню и утверждается директором МБОУ «МШМВ». Меню вывешивается в обеденном зале в доступном месте.
- 4.4. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утвержденным директором учреждения.

5. Обеспечение контроля за организацией питания воспитанников.

- 5.1. В МБОУ МШМВ приказом директора назначается ответственный за организацией питания воспитанников в общеобразовательном учреждении, осуществляющий контроль за посещением столовой воспитанников, учетом количества фактически отпущенных порций, а также за санитарным состоянием столовой.
- 5.2. В МБОУ МШМВ приказом директора создается бракеражная комиссия для обеспечения ежедневной проверки качества приготовленных блюд с фиксированием результатов в специальном журнале. В состав бракеражной комиссии входит мед работник, шеф-повар, член профсоюзного комитета.
- 5.3. При организации питания воспитанников ежедневно ведется следующая документация: журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал «Здоровья», журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, журнал витаминизации третьих и сладких блюд, ведомость контроля за рационом питания. Ведение вышеуказанной документации определяется директором школы по согласованию с шеф-поваром столовой.
- 5.4. Контроль за организацией питания в общеобразовательном учреждении, ведением документации по питанию, своевременное проведение текущего ремонта помещений школьной столовой, обеспечением необходимого технологического оборудования и мебели для обеденного зала, а также

исполнения договорных обязательств на поставку продуктов питания в МБОУ МШМВ возлагается на директора учреждения.

6. Заключительные положения

- 7.1 Настоящее Положение утверждается директором МБОУ МШМВ и рассматривается и согласовывается на заседании Управляющего Совета Учреждения.
- 7.2. Срок действия данного Положения не устанавливается (до замены новым).
- 7.3. В Положение могут быть внесены изменения и дополнения в установленном законодательством порядке.