

«Рассмотрено»

На заседании педагогического совета
Протокол № 3 от 27 марта 2014 года

«Утверждаю»

Директор

МБОУ «Подвязьевская средняя
общеобразовательная школа»
муниципального образования -
Рязанский муниципальный район
Рязанской области

Е.В. Юдина

« 27 » марта 2014 г.



Введено в действие 31.03.2014 г. приказом № 23 - р от «28 » марта 2014 года по школе

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МБОУ «Подвязьевская средняя общеобразовательная школа» муниципального образования - Рязанский муниципальный район Рязанской области

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся и воспитанников разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ, ст. 37, Типового положения об общеобразовательном учреждении, устава школы.
2. Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в школе, являются:
 - обеспечение обучающихся и воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
3. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся и воспитанников;
 - порядок организации питания в школе;
 - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
 4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.
2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся и воспитанников:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся и воспитанников).
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.
4. Питание обучающихся и воспитанников организуется за счет средств муниципального бюджета и субвенции областного бюджета, родительской платы.
5. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания. Для воспитанников дошкольной группы предусматривается организация трехразового горячего питания.
6. Питание в школе организуется на основе десятидневного меню. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания»

обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

8. Организацию питания в школе осуществляет завхоз, назначаемый приказом директора.
9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.
3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск обучающимся питания (обеда) в столовой осуществляется в 2 смены.
4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, заместитель директора по УВР, заместитель директора по АХЧ, председатель профсоюзного комитета школы, представитель родительской общественности.
7. Классные руководители:
 - организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании,
 - несут ответственность за организацию питания обучающихся класса,
 - готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания,
 - осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей,
 - ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

8. Учителя-предметники, воспитатели сопровождают обучающихся и воспитанников в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.
9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
 - своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;
 - лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
 - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
 - регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
 - своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточным количеством столовых приборов;
 - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся и воспитанников.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся и воспитанников.
- 5) Табель по учету питающихся.
- 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.