

Принято педагогическим
советом школы
Протокол № 1 от 29.08.2014г



Утверждаю:
Директор школы: Буданов А. В.
Приказ № 72 – п от 30.08.2014г.

Положение
об организации горячего питания
в МБОУСОШ с. Тимирязево

1. Общие положения
2. Основные цели и задачи
3. Общие принципы организации питания учащихся
4. Порядок организации питания учащихся в школе
5. Контроль за работой школьной столовой
6. Ответственность сторон

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУСОШ с. Тимирязево (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с

- Законом Российской Федерации «Об образовании»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Государственным стандартом питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУСОШ с. Тимирязево являются

- обеспечение учащихся 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;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы. Питание осуществляется через школьную столовую.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальное помещение, соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В школьной столовой постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;
- копия примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные и др.).

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. 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.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Классные руководители совместно с заместителем директора по учебно-воспитательной работе разрабатывают и осуществляют мероприятия по улучшению питания учащихся, а также по совершенствованию культуры обслуживания.

3.10. Разъяснительную работу среди учащихся по пропаганде гигиенических основ питания проводят классные руководители, привлекая медицинских работников ФАП.

3.11. Директор школы создает комиссию по контролю за горячим питанием учащихся. По итогам проверок составляется акт

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

4.4. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе фельдшера, ответственного за организацию горячего питания, заместителя директора школы по учебно-воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих блюд, меню;

- осуществляет контроль соблюдения графика отпусков учащихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.8. Работник столовой

- ежедневно принимает от дежурного учителя заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- составляет меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.9. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы, а за учащимися класса — индивидуальные места за столами.

4.10. Отпуск питания учащимся организуется по классам в соответствии с графиком, разработанным, исходя из режима учебных занятий, работниками столовой совместно с администрацией образовательного учреждения, который утверждается директором и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика возлагается на дежурного учителя.

4.11. В установленное по графику время посещения школьной столовой учащиеся по классам вместе с классным руководителем, учителями — предметниками организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

4.12. После окончания приема пищи учащиеся вместе с классным руководителем, учителями — предметниками и дежурными по столовой относят использованную посуду в моечную, затем выходят из зала; дежурные учащиеся наводят порядок в обеденном зале.

5. Контроль за работой школьной столовой

5.1. Контроль за работой школьной столовой осуществляется комиссией, назначенной приказом директора ОУ, общественностью, медработником.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно должно проверяться бракеражной комиссией, о чем должна делаться запись в журнале.

5.3. Медработник осуществляет постоянный контроль за качеством пищи, поступающего сырья, соблюдением санитарных правил в столовой.

5.4. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся несет директор школы

6. Ответственность сторон

7.1. Администрация МБОУСОШ с. Тимирязево несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания.

7.2. Администрация ИП «Тугушев» с. Тимирязево Башмаковского района несёт ответственность за качество предоставляемых продуктов питания. Администрация школы осуществляет контроль за качеством питания.

7.3. Комиссия по контролю за питанием несут ответственность за своевременное информирование администрации МБОУСОШ с. Тимирязево обо всех нарушениях по качеству продуктов.

7.4. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления детского питания за качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления завтраков и обедов возлагается на администрацию МБОУСОШ с. Тимирязево

7.5. Директор школы, заместитель директора по УВР, социальный педагог, отвечающие за вопросы организации питания, имеют право на проведение контроля за работой школьной столовой по вопросам соблюдения санитарно-гигиенического режима и проверку калькуляции