

ПРИНЯТ

Светом школы
25.12.2014. протокол №13

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
МКОУ Петропавловской ООШ
Н.Н. Верба
Приказ от 27.12.2014 № 18/1-у



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе статьи 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", на основании Устава школы.

1.2. Организация питания обучающихся возлагается на образовательное учреждение: муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Краснозерского района Новосибирской области Петропавловская основная общеобразовательная школа.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в образовательном учреждении, 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в образовательном учреждении;
- порядок организации питания в образовательном учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом школы и утверждается директором школы.

2. Общие принципы организации питания в школе.

2.1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в актуальной редакции.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация образовательного учреждения 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.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств добровольных родительских пожертвований и субвенции областного бюджета.

2.5. Для обучающихся образовательного учреждения предусматривается организация одноразового горячего питания: горячие завтраки. Для обучающихся с особыми возможностями здоровья предусматривается двухразовое питание: горячие завтраки и обеды.

2.6. Организацию питания осуществляют повара занимающиеся приготовлением пищи, повар с выполнением обязанностей заведующей производством и ответственная за питание, находящиеся в штате школы.

2.7. Питание в школе организуется на основе примерного циклического 12-ти дневного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в общеобразовательном учреждении. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания в образовательном учреждении, назначаемый приказом директора. Директор школы осуществляет полный контроль за организацией питания в образовательном учреждении.

2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет директор образовательного учреждения.

3. Порядок организации питания в образовательном учреждении

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу. 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.

3.3. 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 (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам) для обучающихся первой ступени с 10.40.-11.00., для обучающихся второй ступени с 11.45. до 12.05.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. 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 в образовательном учреждении, повар с выполнением обязанностей заведующей производством и повар.

3.7. 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, питания с компенсацией части расходов и передают его ответственному за питание в образовательной организации. Ответственный за питание ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся обучающихся.

3.8. Дежурный учитель в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытье рук обучающимися перед приемом пищи и контролирует поведение обучающихся во время завтрака или обеда.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации питания обучающихся;
- своевременно предоставляет отчетную информацию по вопросам организации питания;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию;

- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, 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;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество 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.
- выполняет в полном объеме обязанности в соответствии с должностной инструкцией ответственного за питание в образовательном учреждении.

4. Документация

В школе должна быть следующая документация по вопросам организации питания (регламентирующая и учетная, подтверждающая расходы по питанию):

- 4.1. Положение об организации питания обучающихся.
- 4.2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функциональных обязанностей.
- 4.3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4.4. График питания обучающихся.
- 4.5. Пакет документов по предоставлению обучающимся бесплатного питания.
- 4.6. Пакет документов по предоставлению обучающимся части расходов на питание.
- 4.7. Табель по учету обучающихся, получающих горячее питание.
- 4.8. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- 4.9. Вся требуемая документация, предусмотренная СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования",