

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа» п.Кузьёль

Согласовано на совете Учреждения

Протокол № от 2014

принято на заседании

педагогического совета

протокол № от 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Г.Л.Кузнецова

приказ № от _____ 2014г.

Положение об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Основная общеобразовательная школа »п.Кузьёль (далее – Учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в соответствии с: Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Уставом Учреждения, Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся Учреждения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам организации питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом Учреждения и утверждается приказом директора Учреждения.

2. Основные цели и задачи

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

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются: обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания, гарантирование качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд, обеспечение оптимального режима питания, обеспечение санитарно – гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их хранению,

приготовлению и раздаче 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 семей, попавших в трудные жизненные ситуации, использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям: соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам, обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям, наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов, 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 пищеблоке постоянно должны находиться: 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, копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по РК в Койгородском районе, 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.), книга отзывов и предложений.

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

3.5.Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6.Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

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

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

3.9.Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. На поставку питания заключаются контракты и договоры непосредственно Учреждением. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11.Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых

рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами территориального управления Роспотребнадзора.

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

3.13. Поставку пищевых продуктов и производственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг обеспечение государственных и муниципальных нужд».

3.14. В Учреждении организован питьевой режим : стационарный питьевой бачок с кипяченой водой (в столовой).

3.15. В целях обеспечения системы организации питания квалифицированными кадрами в Учреждении предусмотрено обучение работников пищеблока на курсах повышения квалификации.

4. Порядок организации питания

4.1. Питание обучающихся организуется на льготной основе (за счет бюджетных средств) и средств родителей.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовывается с директором Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Учреждения и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 25 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Классные руководители обеспечивают сопровождение и нахождение обучающихся в столовой, содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья,

готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Кладовщик - ответственное лицо за организацию горячего питания в Учреждении: проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, совместно с поваром Учреждения осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима, осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.9. В Учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся: предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (техническим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем, предусмотрено помещение для приема пищи, разработан и утвержден порядок питания обучающихся, время перемен для приема пищи, порядок оформления заявок (составление списка обучающихся, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств и т.д.).

4.10. В компетенцию руководителя Учреждения входит: комплектование пищеблока квалифицированными кадрами, контроль за производственной базой столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования, контроль за соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях», обеспечение прохождения персоналом столовой санитарного минимума в соответствии с установленными сроками, обеспечение столовой достаточным количеством посуды, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря, заключения договоров и контрактов на поставку продуктов питания, организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой через централизованную бухгалтерию Управления образования.

4.12.Интервал между приемами пищи учащимися составляет не менее 3 часов и не более 4 часов.

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется кладовщиком и завхозом.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет централизованная бухгалтерия Управления образования администрации Койгородского района.

5.3.Текущий контроль качества питания обучающихся в Учреждении осуществляют бракеражная комиссия, дежурный учитель отвечает за организацию питания.

5.4.Плановый контроль организации питания обучающихся в Учреждении осуществляет территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по РК в Койгородском районе.

5.5. Ежегодно проводится мониторинг школьного питания на основе анализа состояния питания учащихся по следующим направлениям: состояние здоровья учащихся, соответствие пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, характеристика питания, обеспеченность обучающихся Учреждения горячим питанием в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормам, изучение общественного мнения об организации питания учащимися, пропаганда здорового питания в рамках деятельности Учреждения, осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции.

6. Срок действия

6.1. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4 настоящего Положения.

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

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» с.Койгородок

ПРИКАЗ

21 января 2014 года

№ 18-од

с. Койгородок

Об утверждении Положения об организации питания учащихся

В соответствии с частью 1 статьи 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

приказываю:

1. Утвердить Положение об организации питания учащихся.
2. Разместить в течение десяти рабочих дней со дня издания настоящего приказа:
 - 2.1. Заместителю директора (ВР) И.Г. Кононенко Положение об организации питания учащихся и настоящий приказ на информационном стенде (в столовой).
 - 2.2. Администратору сайта Володину Д.В. Положение об организации питания учащихся и настоящий приказ на официальном сайте Учреждения.
3. Считать утратившим силу Положение об организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении (приказ МОУ «СОШ с. Койгородок» от 02 сентября 2009 г. № 43).
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СОШ» с.Койгородок

Э.А.Кораева

С приказом ознакомлены:

«_____»_____2014 г.

И.Г.Кононенко

«_____»_____2014 г.

Д.В.Володин