

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НИКОЛЬСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

Согласовано
Совет Учреждения
Протокол №1 от 29.01.2015 г.

Утверждаю
директор МКОУ Никольская ООШ
Степанова Н.В.
приказ №10 от 29.01.2015г.



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Никольская основная общеобразовательная школа

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с законом Российской Федерации ФЗ-273 от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08, Уставом школы.

1.2. Положение Об организации питания в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Никольская основная общеобразовательная школа устанавливает порядок организации питания обучающихся, определяет правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.3. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регулирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директора школы.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся являются:

- обеспечения 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;
- профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока 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

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

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), 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 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 (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);
- книга отзывов и предложений.

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

3.5. Администрация Учреждения 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 учащихся.

3.6. Режим питания в Учреждении 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 Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором Учреждения.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками предприятия, предоставляющего услугу в результате конкурсных мероприятий, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет предприятие (организация), с которым заключается договор.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. 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 школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

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

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания, осуществляет главный бухгалтер Учреждения, денежных средств на платной основе – классный руководитель по договоренности с родителями учащихся

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной (за счет субвенций) и платной основе.

4.2. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

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

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Педагог обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

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

4.7. 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 школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.9. Заведующая столовой:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и

правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется администрацией Учреждения, представителями родителей (законных представителей).

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: директор школы, учитель, члены родительского комитета.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.