

Положение об организации питания в МБОУ СОШ № 2 с Камень-Рыболов

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:
 - Закона Российской Федерации «Об образовании»,
 - Устава школы.
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, 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.
3. Настоящее положение определяет:
 - Принципы организации питания обучающихся;
 - Порядок организации питания в школе;
 - Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом директора школы.

II. 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», утвержденными 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 учащихся:
 - Предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- Предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - Разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
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 организуется за счет средств родителей и субвенции местного и краевого бюджетов.
 5. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак, обед), работа буфета.
 6. Для обучающихся 1-4 классов, находящихся в группах продленного дня, предусматривается горячее питание (обед) за счет средств родителей.
 7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускается МАУ «Центр по организации детского питания», создано для организации и обеспечения питания в муниципальных общеобразовательных организациях Ханкайского муниципального района, согласно постановления Администрации Ханкайского муниципального района Приморского края № 563-па от 21.08.2014г.
 8. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
 9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.52409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 10. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

III. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утвержденное директором школы или ответственным за питание меню, в котором указывается названия блюд, их объем (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 предусматриваются две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляются по классам (группам).
4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за питание по школе или медицинский работник. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия.
7. Классные руководители:
 - организуют разъяснительную и просветительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
 - несут ответственность за организацию питания учащихся класса;
 - готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания;
 - осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счет средств родителей для сдачи ее в столовую;
 - ежедневно, своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.
8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытье рук учащимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
9. Ответственный за организации питания в школе, назначенный приказом директора:
 - своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в комитет по образованию;
 - посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые управлением образования;
 - своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию. Управления образования;

- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, 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.

IV. Порядок предоставления бесплатного питания

1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:

Учащиеся 1-4 классов за счет регионального и местного бюджетов.

Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе

И контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание обучающихся, ведется табель по учету питающихся, который сдается в бухгалтерию.

IV. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе по вопросам организации питания ведется следующая документация:

1. Положение об организации питания обучающихся.
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
5. Табель по учету питающихся