

СОГЛАСОВАНО на Совете школы
протокол № 1
от «25» августа 2016г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «Липовская ОШ №15»
Баш /Басавина Н.И./
Приказ № 238 от
«01» сентября 2016г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся в МБОУ «Липовская ОШ № 15»

1. Общее положение

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Липовская ОШ №15» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Уставом школы; Федеральным законом от 30.03.1999года №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";

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Липовская ОШ №15» является:

- обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, которое соответствует возрастным физиологическим потребностям организма в пищевых веществах и энергии;
- 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;

- поддержка обучающихся из социально - незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

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

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 подсобных помещений для хранения продуктов;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- 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 – ответственный повар;
- журнал здоровья – ответственный: повар;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ответственный: повар;
- бракеражный журнал готовой продукции – ответственный бракеражная комиссия;
- копии примерного 12- дневного меню;
- ежедневные меню, калькуляционные карты и карточка-раскладка на приготовляемые 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. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двенадцатидневное меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также карточек-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5. 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.

3.6. Ежедневное меню утверждается директором школы.

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

3.8. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Компетенция МБОУ «Липовская ОШ №15» по вопросам организации питания в учреждении

4.1. Администрация школы совместно с классными руководителями

- осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся;
- обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной работы с родителями (законными представителями) обучающихся;
- ведет мониторинг питания обучающихся;

-организует сбор информации об организации и качестве питания обучающихся.

5. Порядок организации питания учащихся в школе.

5.1. Обучающиеся имеют право получать горячее питание по месту обучения ежедневно в период учебной деятельности.

5.2. Обучающиеся получают питание на платной основе за счет средств родителей (законных представителей).

5.3. Оказание услуги по организации питания обучающихся осуществляется в собственной оборудованной столовой.

5.4. Для всех обучающихся организуется горячее питание (обед). Для тех, кто посещает группу продленного дня, дополнительно – полдник.

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

5.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы и пятидневной учебной недели.

5.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на перемене продолжительностью 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

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

5.8. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

5.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

5.10. Ответственное лицо за организацию питания в школе: осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно – гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5.11. Вопросы организации питания в МБОУ «Липовская ОШ №15»

определяются приказом директора.

5.12. Ответственность за организацию питания в МБОУ «Липовская ОШ №15» полностью охвата обучающихся горячим питанием возлагается на директора.

6. ПОРЯДОК РАСЧЁТА.

6.1. Оплата за питание обучающихся производится наличными денежными средствами в бухгалтерию школы.

6.2. Сверка расчётов производится исходя из фактического количества питающихся и стоимости питания, установленного соответствии разработанным меню по реестру и актам сверки с организатором питания и Учреждением в 5-дневный срок по окончании месяца.

Ответственные: бухгалтер школы и повар.