

Утверждаю:
Директор МБОУ «Порецкая СОШ»
И.В. Кудявнин _____
приказ № 98 от 30.012.2013г.

Положение об организации питания учащихся МБОУ «Порецкая СОШ»

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Порецкая средняя общеобразовательная школа» Порецкого района Чувашской Республики (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), а также устанавливает порядок организации питания.

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:

- Законом РФ «Об образовании»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.04.2010 г. № 25 «Об утверждении СанПин 2.4.4.2599-10»;

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 педагогическом совете, 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. Цели задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Порецкая СОШ» 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

2.2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.

3. Общие принципы организации питания в школе

- 3.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях», зарегистрированным в Минюсте России 03.03.2011г.
- 3.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
- 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 обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- заявки на питание, 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 (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - копии примерного 12-дневного меню (или 10, 14-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - 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 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.
- 3.5. Ответственность за организацию питания и целевое использование бюджетных средств полностью возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения.
- 3.6. Для обучающихся предусматривается организация двухразового горячего питания, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции (продуктов, готовых к употреблению, промышленного производства и кулинарных изделий для дополнительного питания обучающихся) в достаточном ассортименте. Одноразовое питание предполагает организацию обеда. Для обучающихся, посещающих группу продленного дня организуется полдник.
- 3.7. 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.
- 3.8. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 12-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.9. Меню утверждается директором школы.
- 3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно –

эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

3.11. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания – заместитель директора по УВР, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

3.12. Общая ответственность за формирование рациона питания при организации питания обучающихся в организованных коллективах и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания обучающихся (реализуемых через школьные буфеты), возлагается на директора школы.

4. Порядок организации питания в школе

4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме, 5 дней - с понедельника по пятницу включительно, в соответствии с режимом 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.

4.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются перемены с продолжительностью не менее 20 минут. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам.

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

4.5. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство учителей.

4.6. Классные руководители, педагоги сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой и их поведение во время обеда.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), представителя Управляющего совета школы. 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. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет специально создаваемая комиссия по контролю организации питания, в которую входят: медицинский персонал школы, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета.

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе, состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.

4.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- проводит ежемесячный мониторинг охвата горячим питанием в школе, ведет учет всех категорий питающихся;

- имеет право проводить 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.

5. Порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.

5.1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством. Оплата за питание производится за счет родительских средств:

- через терминал по безналичному расчету, через карты питания;

6. Мероприятия по улучшению организации питания

6.1. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ, обеспечение доступности школьного питания (утверждение стоимости на школьные обеды).

6.2. Пропаганда "горячего" питания среди учащихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.

7. Документация

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 7.1. Положение об организации питания обучающихся.
- 7.2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 7.3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 7.4. График питания обучающихся.
- 7.5. Табель по учету питающихся.
- 7.6. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.