

Принято
педагогическим советом
Протокол № 1 от 31.08.2015 г.

Утверждаю

Директор школы
Л.В. Спиридонова
Приказ № 117 – ОД
от 1 сентября 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Масловская средняя общеобразовательная школа»
Рыбно-Слободского муниципального района
Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания МБОУ «Масловская СОШ» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ " О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения".

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом директора школы.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в школе.

1.4. Положение организации рационального питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся. Положение регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

2. Основные задачи

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Общие принципы организации питания

3.1. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

3.1.1 соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

3.1.2 наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

3.1.3 обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

3.1.4 наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.1.5 соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

3.2.1 журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3.2.2 журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

3.2.3 журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

3.2.4 ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

3.3 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

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. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания Департаментом питания.

3.7. Примерное меню утверждается директором школы.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

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

4. Порядок организации питания

4.1. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат.

4.2. Для учащихся школы предусматривается организация горячего завтрака, либо двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, продолжительностью до 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Дежурный учитель по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

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

4.8. 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. 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).

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

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

5. Контроль организации

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинская сестра, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета.

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

6. Документация

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

6.1.1 положение об организации питания учащихся;

6.1.2 приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;

6.1.3 приказ директора, регламентирующий организацию питания;

6.1.4 списки по учету питающихся;

6.1.5 справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.