

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Благодатенская средняя общеобразовательная школа»
Кореневского района Курской области

Принято
на заседании педагогического совета
протокол от 21 апреля 2014 г № 6



Положение об организации горячего питания учащихся МКОУ «Благодатенская средняя общеобразовательная школа»

с. Благодатное
2014 г

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания учащихся
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Благодатенская средняя общеобразовательная школа»
Корнеевского района Курской области

1. Общие положения

1. Настоящее положение разработано на основе Федерального закона «Об Образовании в Российской Федерации № 273 – ФЗ, ст.37, устава школы.
2. Основными задачами организации питания детей 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:
 - общие принципы организации питания обучающихся;
 - порядок организации питания в школе;
 - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
4. Настоящее положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом учреждения и утверждается приказом директора школы

2. Общие принципы организации питания в школе

1. Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего образования», утверждёнными 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 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 учащихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи, график питания обучающихся), утвержден директором школы.
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);
 - обеспечивает условия бесперебойной работы школьной столовой;
 - электро-, водо-, теплоснабжение и водоотведение школьной столовой;
 - постоянно осуществляет контроль за санитарным состоянием помещения, за организацией питания.
4. Питание обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей организуется за счет средств муниципального бюджета и субвенции областного бюджета, остальных обучающихся за счёт родительских средств.
5. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания: завтрак, обед
6. Питание в школе организуется на основе примерного меню обедов для организации питания детей 6,5 – 11 и 11 -18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.4.5.2409 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»
8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора школы.
9. Ответственность за организацию питания несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания в школе

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в 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 предусматриваются перемены по 20 минут. Отпуск обучающимся питания осуществляется в две смены.

График питания

обед

11.30 – 11.50 - учащиеся начальных классов

12.30 – 12.50 – для обучающихся 5 -11 классов

полдник

14.30-14.45

4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно - гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора школы ответственный за организацию питания, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, председатель профкома, представитель родительской общности.
7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями, несут ответственность за организацию обучающихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счет средств родителей для сдачи ее в бухгалтерию, ежедневно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей
8. Учителя – предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытье рук обучающихся перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
 - готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
 - контролирует фактическое количество питающихся обучающихся и питающихся бесплатно;
 - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
 - регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
 - своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников пищеблока, достаточным количеством столовых приборов;

- проводит консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивает у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

4. Документация

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

- 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.
- 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.