

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА д. КОНСТАНТИНОВКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАРМАСКАЛИНСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Рассмотрено и принято
на заседании педагогического
совета школы
Протокол №11 от 02.07.15 г.

Рассмотрено и принято
на заседании управляющего
совета школы
Протокол №4 от 20.05.2015г.



Утверждаю
Директор школы
М.Р.Тазетдинов
Приказ № 215/1 от 06.07.2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся в МОБУ СОШ д. Константиновка

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МОБУ СОШ д. Константиновка (далее ОО) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ОО, Постановлением изданным Главным государственным санитарным врачом РФ от 23.07.2008 г., « Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409 – 08», п.3 ФЗ от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».

1.2. Питание учащихся осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет", от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34 "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 лет и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях", от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах", нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения от 29.05.1991 № 5786-91, СанПиН 2.4.1201-03, СП 2.4.990-00, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.1992 № 409, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников.

1.3. 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.

1.4. Настоящее Положение определяет:

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Педагогическим советом общеобразовательного учреждения школы и утверждается директором школы.

2. Общие принципы организации питания в ОО

2.1. Организация питания в образовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение. Создание в образовательном учреждении необходимых условий для работы подразделений, организаций общественного питания, контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников образовательного учреждения относятся к компетенции образовательного учреждения.

2.2. 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, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. 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.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и государственной субвенции.

2.5. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимнее весеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд. Примерные двухнедельные рационы питания, разрабатываются школой самостоятельно и утверждаются директором школы.

2.6. На основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания, которые утверждаются директором школы главным поваром и бухгалтером.

2.7. Составление рационов питания осуществляется в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

3. Организация питания школьников.

3.1. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя и повара.

3.2. Проверка пищи на качество осуществляется членами бракеражной комиссии, отмечается в журнале контроля.

3.4. За технологию ежедневного приготовления пищи несет ответственность повар. Он же ведет бракеражный журнал готовой продукции.

3.5. Питание обучающихся производится по 2-х недельному меню, согласованному с органами Роспотребнадзора и утвержденному директором школой.

3.6. Контроль за финансовой деятельностью столовой возлагается на повара.

3.7. Повар несет ответственность и осуществляет контроль за качеством приготовления обедов, за соблюдением сотрудниками пищеблока правил личной гигиены, за подготовку и прохождение ежегодной сдачи зачета по гигиенической подготовке.

3.8. Часы приема пищи устанавливаются Уставом школы в соответствии с распорядком дня учебы учащихся в школе рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания в столовых общеобразовательных учебных заведений осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором школы заведения по согласованию с поваром.

3.9. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников

3.10. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, организуют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

3.11. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.12. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объёме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.13. В школе для всех обучающихся за наличный расчет осуществляется продажа отдельных блюд, горячих завтраков и обедов.

4. Данное положение вступает в силу со дня его утверждения. Срок действия не ограничен (или до момента введения нового положения).