

Рассмотрено
на заседании Совета
родителей
Протокол от 29.09.2014г. №1

Принято
Педагогическим советом
Протокол от 10.11.2014г. №2

Приложение
к приказу
от 10.11.2014г. №261

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 7

1. Общие положения

1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся МБОУ СОШ №7 регулирует отношения между администрацией МБОУ СОШ №7 (далее школа) и родителями (законными представителями) учащихся по вопросам питания.

Положение разработано в соответствии со статьей 34 Федерального закона №273 «Об образовании в Российской Федерации», Устава школы и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

1.2 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.

1.3 Настоящее Положение определяет:

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

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2 Питание в общеобразовательном учреждении организовано как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей)

2.3 Организация питания осуществляется победителем конкурса на право заключения муниципального контракта на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении

2.4 При установлении торговой надбавки (наценки) на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных учреждениях, не учитываются затраты на коммунальные и эксплуатационные услуги

2.5 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, дежурство учителей и старшеклассников)

2.6 Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

2.7 Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9 Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания – учитель, назначенный приказом директора на текущий учебный год.

2.10 Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы.

3. Порядок организации питания в школе

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

3.2 Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

3.3 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.4 Контроль за организацией питания, проведением организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания, осуществляет комиссия, в состав которой входят ответственный за организацию питания, медицинская сестра, заместитель директора по УВР, представители родительской, педагогической и ученической общности.

3.5 Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о правильном питании.

3.6 Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.7 Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в школе; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые администрацией;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

4. Документация

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

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.

- Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
- Документы по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.