

Утверждаю:

Директор школы:

Казиев А.А.

Приказ № 48 от

04.10.2018г.



**Положение
об организации питания обучающихся
МБОУ «Зеленгинская СОШ им.Н.В.Кашина».**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся начальных классов в МБОУ «Зеленгинская СОШ им Н.В.Кашина» разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Школа самостоятельно организует питание начальных классов на базе школьной столовой.

1.3. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании, принимается на Совете Школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.5. Рационы питания учащихся в школе включают: горячее питание в 1 и 2 смену.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Зеленгинская СОШ» является:

- 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;
- использование родительской платы, в соответствии с требованиями родителей.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения

(пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- табель учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной основе.

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе осуществляется в две смены: Горячее питание для учащихся 1-2классов в 1 смену с 10.20 до 10.40(кол-во детей 52), горячее питание для учащихся 3-4классов во 2 смену с 13.50 до 14.10(кол-во детей 50) .

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Примерное меню утверждается директором школы, учреждением гос санитарного надзора .

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы , прошедшими предварительный (при

поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприниматель, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №44-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. поставка продуктов осуществляется поставщиком на основе котировочных цен и конкурсной основе.

3.13. Директор школы, зам дир по АХЧ являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы назначается зам дир по АХЧ, за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- посещением учащихся,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15. Классные руководители:

- принимают заявление от родителей на предоставление горячим питанием детей.

- ведут учет питания в классе.

- ведут учет за расходом денежных средств учащихся на питание.

- обеспечивают организованное посещение столовой обучающимися класса.

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

- по итогам десятидневки определяют количество учащихся и сверяют с зам дир по АХЧ.

3.16. Для обучающихся организуется обязательное питание один раз в день.

3.17. Контроль и учет денежных средств, выделяемых родителями на организацию питания, осуществляет зам дир по АХЧ школы.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе.

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет

родительской платы .

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в школьной столовой.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет мед сестра.

5. Контроль за организацией питания.

1.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

1.2. Качество готовой пищи ежедневно проводят бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы. В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации школы, медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за общеобразовательным учебным заведением. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

1.3 Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением санитарных правил и норм в столовой, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой мед осмотра.

1.4 Ответственность за организацию питания учащихся, расходование родительских денег , соблюдение санитарного состояния школьной столовой возлагается на директора школы, повара школьной столовой, зам по АХЧ.