

Принято
на заседании педагогического совета
МКОУ "Николо-Поломская СОШ"
Протокол № 1 от «08» 01 2016г.



Утверждаю
Директор МКОУ "Николо-Поломская
СОШ" Фалина Л.В.
«08» 01 2016г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Николо-Поломская средняя общеобразовательная школа» Парфеньевского
муниципального района Костромской области

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Типового положения об общеобразовательном учреждении, устава школы и санитарно-гигиенических правил. Настоящее Положение утверждено с учетом мнения совета обучающихся (протокол Совета капитанов от _____ № ____), совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся Организации (протокол общешкольного родительского комитета от _____ № ____).

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 в школе

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. 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 на основе Постановления администрации Парфеньевского муниципального района № 129 от 22.12.2015 года "О бюджетном

финансировании бесплатного питания учащихся муниципальных образовательных организаций" за счет бюджетных средств. Стоимость питания устанавливается на основании решения муниципальных и региональных органов власти.

Согласно п.4, ст.37 Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» : "Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления."

2.5. Для обучающихся школы предусматривается двух разовое горячее питание: завтрак для всех обучающихся, имеющих право получать бесплатное питание и обучающихся, питающихся за родительскую плату; школой предоставляется возможность второго питания обучающихся по желанию родителей (горячий обед) за счет внебюджетных средств - родительскую плату.

2.6. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается дополнительное питание (полдник) за счет внебюджетных средств (родительской платы).

2.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными работниками школьной столовой, поставка продовольственных товаров для организации питания в школе осуществляется торгующей организацией на основании заключенного договора.

2.8. Питание в школе организуется на основе утвержденного соответствующими органами примерного меню горячих школьных обедов для организации питания детей 1-11 классов - 6,5-18 лет в соответствии с положением «Об организации рационального питания в общеобразовательных учреждениях» и нормами СанПиН .

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. 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».

2.10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.11. Контроль за качеством питания возлагается на руководителя учреждения.

3. Порядок организации питания в школе

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

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу 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.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 15 минут - для завтрака 1-11 классов, и одна перемена после 5 урока- для второго питания(обед) всех желающих. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам: на первом большом перерыве- после 2 урока 1-5 классы; на втором большом перерыве после 3 урока- 6-11 классы.

3.4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медсестра, директор школы, может входить председатель родительского комитета.

3.5. Классные руководители организуют разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) об условиях льготного питания, об условиях платного (за счет родительской платы) питания, ведут ежедневный учет питающихся, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей.

3.6. Классные руководители 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 в столовой.

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

- готовит пакет документов по школе для организации питания обучающихся;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. Документация

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

- 1) Положение об организации питания обучающихся;
- 2) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 3) Приказ директора об организации питания, назначении ответственных за организацию питания;
- 4) Приказ директора, регламентирующий организацию питания;
- 5) График питания обучающихся;
- 6) Утвержденные всеми необходимыми инстанциями списки детей для получения бесплатного питания;
- 7) Приказ директора на льготное питание обучающихся, проживающих в семьях, в которых среднедушевой доход семьи не превышает величины прожиточного минимума на душу населения, установленного в Костромской области.
- 8) Акты о проведенных проверках питания и качестве приготовления пищи в школьной столовой.
- 9) Вся техническая и технологическая документация в соответствии с законодательством по школьной столовой и пищеблоку.

5. Характеристика столовой.

5.1. Столовая размещена в здании школы на первом этаже и состоит из пищеблока и обеденного зала на 90 посадочных мест.

5.2. На пищеблоке имеются складские и бытовые помещения.

6. Организация производства и обслуживания.

6.1. Штат столовой.

- заведующий столовой – 1;
- повар – 1,5;
- кухонный рабочий – 1;
- технические работники – 0,5.

6.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.

6.3. Столовая обслуживает учащихся и персонал школы.

6.4. Завоз продуктов осуществляется 2 раза в неделю (согласно договору).

7. Права и обязанности работников школьной столовой.

7.1. Трудовые отношения работников школьной столовой и учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

7.2. Работники школьной столовой обязаны:

- соблюдать правила личной гигиены согласно требований СанПиН;
 - обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
 - информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
 - обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготавливаемой пищи;
 - обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
 - проходить медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.
- Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на медицинского работника школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, отметка зачёта о сдаче зачёта по курсу гигиенической подготовки;
- повышать квалификацию.