

Принято
на заседании
педагогического совета
протокол № 1
от 28.08.2014 г.

Согласовано
на Управляющем совете
протокол № 1
от 30.08.2014 г.

Утверждаю
Директор МОУ «СОШ № 106»
Н.В.Ткачёва
Приказ № 273
от 01.09.2014 г.



I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях среднего профессионального образования, СанПиН 2.4.1.304-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» от 29 декабря 2010 г., Уставом образовательного учреждения.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципом рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество питания и пищевых продуктов, поставляемых в питание;

- предупреждение заболеваний, связанных с рациональным и сбалансированным питанием;

- соблюдение санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания обучающихся.

- соблюдение порядка организации питания в школе;

- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

муниципального общеобразовательного учреждения

«Средняя общеобразовательная школа № 106»

2. Общие принципы организации питания в школе

2.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены специальные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (техническим, технологическим, холодильным, измерительным) инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, соответствующей санитарно-гигиеническим требованиям;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перерыва для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.2. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячего питания обучающихся, принятие за санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение работы в школьной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.3. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей, средств местного бюджета и субвенции областного бюджета.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 г. № 272 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» от 29 декабря 2010 г., Уставом образовательного учреждения.

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 льготной основе.

2. Общие принципы организации питания в школе

2.1. 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).

2.2. 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.

2.3. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей, средств местного бюджета и субвенции областного бюджета

- 2.4. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).
- 2.5. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается трёхразовое горячее питание (завтрак, обед и полдник) за счет средств родителей.
- 2.6. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 2.8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания – из числа заместителей директора, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
- 2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания в школе

- 3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме в режиме работы школы.
- 3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).
- 3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
- 3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, готовят пакет документов для предоставления льготного питания, осуществляют контроль своевременности пополнения средств на электронной карточке обучающегося для организации питания за счёт средств родителей, ежедневно своевременно предоставляют в

письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на льготной основе.

3.7. 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.

3.8. 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 отдел образования;
- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые отделом образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;
- 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);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, 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. Порядок предоставления льготного питания

4.1. Право на предоставление льготного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:

- обучающиеся, в семьях которых среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в соответствии с законодательством Саратовской области и действующего на момент письменного обращения родителей (законных представителей) обучающегося и при наличии справки, подтверждающий данный статус;
- обучающиеся, проживающие в социально-неблагополучных семьях при наличии справки КДН;
- обучающиеся из многодетных семей, при наличии ксерокопии свидетельства многодетной семьи;
- дети – инвалиды, при наличии справки медицинской комиссии;
- опекаемые дети при наличии распоряжения об установлении опекуна

4.2. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления льготного питания несёт классный руководитель.

4.3. Списки обучающихся, зачисленных на льготное питание, утверждаются приказом директора.

4.4. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на льготной основе.

5. Документация

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

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся.
- Пакет документов для постановки обучающихся на льготное питание.
- Табель по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.