

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в МКОУ СОШ с УИОП села Шурмы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МКОУ СОШ с УИОП в дальнейшем - «Положение», разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Типового положения об общеобразовательном учреждении, а так же Устава школы.

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 в школе

- порядок организации питания в школе;

- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение принимается Управляющим Советом школы и утверждается директором школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

1.6. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Управляющим Советом школы и утверждается директором школы.

После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания, обучающихся на платной или бесплатной основе.

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

2.5. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в школе - полдником за счет средств родителей.

Обеспечение обучающихся, находящиеся в группах продленного дня, горячим питанием на бесплатной или платной основе согласно СанПиН 2.4.2. №1 178-02 обязательно.

Запрещается проведение занятий с обучающимися во второй половине дня в рамках предоставления дополнительных платных образовательных услуг без обязательного получения обучающимися горячего питания за счет средств родителей или на бесплатной основе, кроме обучающихся, питание которых определяется медицинскими показаниями.

2.6. При организации питания школа руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений

(СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12 Требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

2.7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для

организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа Озерского района, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие общественного питания).

2.8 Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, согласованного в органах Роспотребнадзора.

При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания. 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 Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.11. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников школы на текущий уч. год.

2.12. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

3.1. В школе для всех обучающихся за наличный расчет осуществляется продажа абонементов на скомплектованные рационы горячих завтраков и обедов.

3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы.

3.3. 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.

3.4. В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающимся:

- 8.00 – завтрак воспитанников интерната
- после второго урока - 1 - 5-ые классы;
- после третьего урока - 6 и 11 классы;
- после пятого урока - воспитанники интерната
- 18.00 – ужин воспитанников интерната

3.5. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

3.6. Организатор горячего питания совместно с классными руководителями проводит работу по распространению абонементов на горячее питание среди учащихся всех классов.

3.7. Ответственный дежурный по образовательному учреждению обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой.

Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе организатора горячего питания, заместителя директора по УВР начальных классов, педагога-организатора детской деятельности.

3.9. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно технологического контроля Управления социального питания. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.