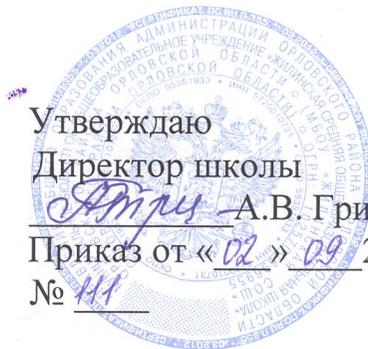


Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол от «28» 09 2013 г.
№ 1

Утверждаю
Директор школы
А.В. Гринёва
Приказ от «02» 09 2013 г.
№ 111



Положение
об организации питания обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Жилинская средняя общеобразовательная школа»
Орловского района Орловской области

I. Общие положения

1.1. Положение об организации и учёте питания обучающихся (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.37, ст.41); Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; Уставом школы.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды для образовательного процесса.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается директором школы.

1.5. Основными задачами организации питания детей в муниципальном общеобразовательном учреждении являются:

- * обеспечение учащихся 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.

II. Организационные принципы питания школьников

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 23.07.2008г. № 45.

2.2. Питание обучающихся организуется за счёт районного и областного бюджетов.

2.3. Организация питания в муниципальном общеобразовательном учреждении осуществляется на основе договоров с поставщиками продуктов питания.

2.4. Организация питания в муниципальном общеобразовательном учреждении осуществляется силами общеобразовательного учреждения, специально закрепленными штатами.

2.5. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями САНПиН созданы следующие условия организации питания учащихся:

- * предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарём;

- * предусмотрены помещения для приёма пищи, снабжённые соответствующей мебелью;

- * разработан и утверждён порядок питания обучающихся (график питания учащихся).

2.6. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.7. Питание в школе организуется на основе примерного 10-дневного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 12-18 лет в общеобразовательных учреждениях, утверждённого органами Роспотребнадзора.

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 учащихся в общеобразовательных учреждениях».

2.9. Проверку качества пищи, соблюдение процедур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия общеобразовательного

учреждения. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

2.10. Ответственность за организацию питания в школе несёт руководитель учреждения, в компетенцию руководителя муниципального общеобразовательного учреждения по организации питания в школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- * комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- * контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- * контроль за соблюдением требований СанПиН;
- * контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- * контроль за заключением договоров на поставку продуктов питания;
- * ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- * контроль за организацией бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;

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

2.12. Координацию работы по организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях осуществляют муниципальные органы управления образованием.

III. Порядок организации питания в школе.

3.1. Ежедневно в школьной столовой вывешивается утверждённое меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объёме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.3. Часы приёма пищи устанавливаются в соответствии с графиком приёма пищи, утверждённым директором школы. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.6. Текущий контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой, на основании приказа директора школы, входят

ответственный за организацию питания, главный бухгалтер, педагог-организатор, член родительского комитета. Посещение столовой необходимо согласовать заранее с руководителем.

3.7. Классные руководители:

* организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и их родителями (законными представителями) о правильном питании;

* несут ответственность за достоверность представляемых сведений в ежедневной заявке; корректировку, если необходимо, вносят до 9-00 текущего дня;

* своевременно до 05 числа следующего месяца предоставляют месячные отчёты по питанию;

3.8. Учителя-предметники сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака и обеда.

3.9. Если есть претензии по организации питания в школе, члены родительского комитета могут принимать участие в контроле организации питания, но только после предварительного согласования с администрацией школы.