

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Кумакская средняя общеобразовательная школа»
Соль-Илецкого района Оренбургской области

Согласовано
председатель Управляющего Совета
МОБУ «Кумакская СОШ»
_____ Б. Н. Зульяров
Протокол №1 от 28.08.2013 г.

Утверждаю
директор МОБУ «Кумакская СОШ»
_____ В. В. Горбунова
Приказ № 107 от 02.09.2013г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» п.15 ст.28 , Типовым положением об общеобразовательном учреждении, Уставом школы и устанавливает порядок организации питания в МОБУ «Кумакская СОШ» (далее- учреждение).

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются

- 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.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается директором учреждения.

2. Общие принципы организации питания в учреждении

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 обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для 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).

2.3. Учреждение обеспечивает:

- создание необходимых условий для организации питания обучающихся;
- ведение учета питания школьников;
- решение спорных вопросов, возникающих при предоставлении питания;
- ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств местного и областного бюджета в размере 13руб.45 коп. в день на одного обучающегося.

2.5. Для обучающихся учреждения предусматривается разовое горячее питание (завтрак);

для школьников, обучающимся по ФГОС организуется двухразовое питание- обед и завтрак (завтрак-за счет родительской платы).

2.6. Поставка продовольственных товаров для организации питания в учреждение осуществляется Соль- Илецким РайПО..

2.7. Питание в учреждении организуется на основе примерного 10-ти дневного меню, утвержденному начальником управления образования администрации Соль- Илецкого района и согласованным с ЦТО 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 обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3. Порядок организации питания обучающихся

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 с понедельника по субботу включительно, в режиме работы Учреждения .

3.3.Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается три перемены по 15 минут.

3.4.Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем образовательного учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания –завхоза школы.

3.5.Текущий контроль за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляет управление образования администрации Соль-Илецкого района. Бухгалтерия РУО проводит сверки использования компенсационных выплат на каждое 1 число последующего месяца.

3.6.Ответственность за организацию питания в учреждении несет руководитель учреждения.

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

- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в учреждении;

- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию школы;
- ежедневно 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, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодежды, достаточным количеством столовых приборов

3.8. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора.

3.9. Повара столовой учреждения:

-обеспечивают обслуживание горячим питанием согласно разработанному 10-дневному меню, утвержденному начальником управления образования администрации Соль-Илецкого района и согласованным с ЦТО Роспотребнадзора;

-обеспечивают приготовление качественных обедов, бракераж готовых блюд и изделий, соблюдение санитарных норм и правил, а так же сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

-соблюдают технологии приготовления пищи, выхода блюд и санитарных норм на пищеблоках.

3.10. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

3.11. 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 во время завтрака или обедов.

3.12. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, столовой, качеством приготовленной пищи и сроками реализации продуктов и готовой пищи возлагается на медицинского работника ФАПа.