

РАССМОТРЕНО
советом родителей
МБОУ Воротынская средняя школа
протокол № 1 от 02.10.2019г.

ПРИНЯТО
педагогическим советом
МБОУ Воротынская средняя школа
протокол № 4 от 30.09.2019 г.

РАССМОТРЕНО
советом учащихся
МБОУ Воротынская средняя школа
протокол № 1 от 02.10.2019г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 409-ОД от 02.10.2019 г.
Директор *Ю.В.Зайцева* Ю.В.Зайцева



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания учащихся в МБОУ Воротынская средняя школа (далее - Учреждение)

КОПИЯ
ВЕРНА



Ю.В.Зайцева

Ю.В. Зайцева

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания учащихся в Учреждении (далее – Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом Учреждения и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания учащихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания учащихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в Учреждении.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, принимается на Совете родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов, и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся является:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил, по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие в пищеблоке подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве, и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. На пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

3.5. Администрация Учреждения 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) учащихся.

3.7. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Примерное меню утверждается директором Учреждения.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется поварами, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и

периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми заключается договор.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Директор Учреждения, ответственный за организацию питания, являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в Учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с учащимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой учащимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.14. Ответственность за организацию питания класса в Учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой учащимися класса;
- контролирует вопрос охвата учащихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

4. Порядок организации питания учащихся в школе.

4.1. Питание в Учреждении организуется за счет родительской платы.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Учреждения и пятидневной рабочей недели для учащихся 1-4 классов, шестидневной учебной недели – 5-11 классов.

4.4. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Учреждении график питания учащихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Сопровождение учащихся в столовую обеспечивает классный руководитель. Сопровождающие классные руководители, педагоги

обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания в Учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с учащимися класса и родителями по вопросу горячего питания в Учреждении;
- посещением столовой учащимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- ведет учёт отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации горячего питания в школе.

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

5.2. Текущий контроль организации питания учащихся в Учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в Учреждении утверждается директором в начале каждого учебного года.