

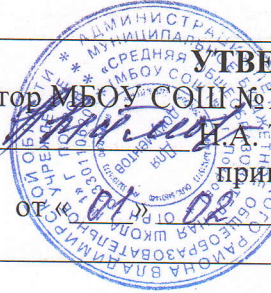
1-25/45



ПРИНЯТО
педагогический совет

протокол № 2

от « 01 » 20 19 г.



УТВЕРЖДАЮ:

директор МБОУ СОШ №1 г. Покров

И.А. Тимофеева

приказ № 36н 2

от « 01 » 20 19 г.

**Положение
о порядке организации питания обучающихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 1» г. Покров
Петушинского района
Владимирской области**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение составлено в соответствии с пунктом 15 статьи 28 и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ " О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».

1.2. Директор МБОУ СОШ №1 г. Покров назначает приказом ответственного лица за организацию питания обучающихся.

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, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.

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

2. Задачи организация питания обучающихся МБОУ СОШ №1 г. Покров:

- * 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- * пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- * социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

* 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 Школы.

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции через буфет.

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 пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в РФ.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2821-10);
- копии примерного 5 - дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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 школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. 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) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2821-10 "Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного пятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет ООО «Русь» на контрактной основе.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2821-10.

4. Организация питания обучающихся МБОУ СОШ №1 г. Покров:

4.1. Установлен следующий график питания обучающихся:

1 смена:

8.40 – 8.50 – 1 классы

9.30 – 9.40 – Заб 4вг классы

2 смена:

13.00 – 13.10 – 4аб 3в 2г классы

14.40 – 14.50 – 3г 2абв классы

4.2. Питание обучающихся организовано ежедневно, исключая субботы и каникулы. Обучающиеся 1 и 2 смены получают горячий завтрак, по желанию обучающиеся могут получить обед.

4.3. Для максимального охвата питанием всех учащихся в школе имеется широкий ассортимент буфетной продукции.

5. Обеспечение контроля за организацией питания обучающихся МБОУ СОШ №1 г. Покров:

5.1. Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляют:

- директор школы

- лицо, ответственное за организацию питания

- члены бракеражной комиссии (состав комиссии утверждается директором школы).

5.2. Контроль готовой пищи осуществляется медицинским работником (фельдшером городской больницы (по назначению) ежедневно и делается запись в журнале бракеража готовой продукции. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

5.3. Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на медицинского работника, заведующего столовой и социального педагога школы.

5.4. Контроль за сроками прохождения медицинского осмотра работниками столовой, санитарным состоянием пищеблока возлагается на медицинского работника.

5.5. Контроль за качеством продовольственного сырья, продуктов возлагается на медицинского работника и осуществляется ежедневно с занесением результатов в журнал бракеража.

5.6. Контроль за посещением столовой обучающимися 1-4 классов возлагается на классных руководителей.

6. Ответственность сторон:

6.1. Администрация МБОУ СОШ №1 г. Покров несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

6.2. Работники школьной столовой несут ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи.