

Утверждено на заседании
педагогического совета
школы Протокол №1
от 29.08.2012 г.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ №13
А.В.Баранов
Приказ от 29.08.12 г №01-10/131



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» (с изменениями и дополнениями), требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации 23 июля 2008 года № 45, требованиями СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации 19 апреля 2010 года № 25, письмом Министерства образования и науки Российской Федерации «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» от 12 апреля 2012 года № 06 - 731, совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» от 11 марта 2012 № 213н/178.
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 образа жизни и полноценного питания.
3. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся;
 - порядок организации питания в школе;

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. При организации питания школа руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования», требованиями СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации 19 апреля 2010 года № 25, письмом Министерства образования и науки Российской Федерации «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» от 12 апреля 2012 года № 06 -731, совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» от 11 марта 2012 № 213н/178.
2. Организация питания может осуществляться одним из следующих способов: на договорной основе с победителем конкурса/аукциона, проведенными в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 21 июля 2005 года № 94 –ФЗ «О размещении заказов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд», или на договорной основе с поставщиками продуктов силами общеобразовательного учреждения.
3. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), стеллажами, инвентарем; в случае поставки продуктов – складскими помещениями;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и количеством мебели;
 - при организации питания учащихся собственными штатами общеобразовательное учреждение комплектует школьную столовую квалифицированными кадрами, прошедшими медицинский осмотр и имеющими санитарно – гигиеническую подготовку;
 - должен быть разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
4. 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. Формирует пакет документов на предоставление питания в соответствии с региональными и муниципальными нормативно – правовыми актами.

5. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат краевого и местного бюджетов.
6. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего завтрака, а для обучающихся в соответствии с ФГОС - двухразовое горячее питание (завтрак и обед).
7. Питание в общеобразовательных учреждениях организуется на основе 24 – дневного с учетом сезонности примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет.
8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
9. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
10. Ответственность за организацию питания в школе несет директор, заместитель директора, предприятие или предприниматель, оказывающие услуги общественного питания и (или) поставку продуктов питания.
11. Контроль за исполнением законодательства Российской Федерации в сфере организации питания обучающихся осуществляет структурное подразделение администрации муниципального образования Новопокровский район управление образования совместно с органами местного самоуправления.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
2. 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 школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.
3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
4. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников.
5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы.

6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет Совет по питанию, в состав которого входят на основании приказа директора: ответственный за организацию питания, фельдшер (по согласованию), заместитель директора, представители родительского комитета, представители учащихся.
7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве детей в классе.
8. Учителя-предметники 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 обеда.
9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
 - своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;
 - своевременно предоставляет необходимую отчётность;
 - лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом;
 - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
 - регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
 - своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
 - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. В своей деятельности по оказанию услуг общественного питания предприятие общественного питания руководствуется муниципальным контрактом, нормативными и техническими документами, санитарно –

эпидемиологическими требованиями, предъявляемые предприятиям общественного питания.

2. Предприятие общественного питания осуществляет свою деятельность в соответствии с 24-дневным разновозрастным меню: с 7 до 11 лет, с 11 до 17 лет с учётом сезонности и пожеланиями учащихся. Меню утверждается в начале каждого учебного года управлением образования, управлением здравоохранения и ТОУФС Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Новопокровском районе. Отдельно разрабатывается меню для учащихся начальных классов, перешедших на новые федеральные государственные стандарты.
3. Поставляет в школьные столовые продовольственное сырьё и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.
4. При хранении продуктов обеспечивает строгое соблюдение правил товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ

Родители (законные представители) имеют право:

- Знакомиться с меню, ценами на готовую продукцию школьной столовой.
- Вносить предложения по улучшению работы пищеблока.
- Принимать участие в деятельности органов государственного – общественного самоуправления школы по вопросам организации питания.

Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.
- Своевременно предупреждать медицинского работника, классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

1. Положение об организации питания обучающихся.
2. Приказ о создании Совета по питанию; бракеражной комиссии.
3. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
4. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
5. График питания обучающихся.

6. График дежурства учителей в столовой.
7. Отчетность по учету питающихся.
8. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
9. План мероприятий по работе с учащимися и родителями, направленный на пропаганду здорового питания и увеличения охвата горячим питанием учащихся до 100%.
10. Наличие на пищеблоке и в общеобразовательном учреждении стендов, наглядной агитации в рамках тематики.