

ПРИНЯТО
на управляющем совете
Протокол № 17
от «29» ноября 2019 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№ 198 от 07.12.2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
Ново-Удинская средняя общеобразовательная школа

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ Ново-Удинская СОШ (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательном учреждении (далее – школа), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды 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, принимается на управляющем совете и утверждается приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

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

1.7. Настоящее Положение определяет:

- основные задачи при организации питания школьников в образовательном учреждении;
- общие принципы организации питания школьников в образовательном учреждении;
- порядок организации питания в образовательном учреждении;
- контроль организации питания
- документацию по организации питания

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения.

2.2. Приказом директора школы из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в школе на текущий учебный год.

2.3. Питание в школе организуется на основе циклического 14-дневного меню, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованного с администрацией школы.

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

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- 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 Российской Федерации.

2.5. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- 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
- копии примерного 14-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.);
- книга отзывов и предложений.

2.6. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и законными представителями с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе, (за счёт бюджетных средств)

2.7. Для обучающихся образовательного учреждения предусматривается организация горячего питания на платной и бесплатной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

2.8. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания осуществляет Зам директора по АХЧ школы.

2.9. Режим питания в школе определяется нормами СанПиН 2.

2.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется поварами и кухонным работником школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

3.1. Питание обучающихся в образовательном учреждении организуется в дни учебных занятий. Режим питания утверждается директором школы и размещается в доступном для ознакомления месте.

3.2. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.3. Ежедневные меню рационов питания утверждается директором школы.

3.4. Предоставление льготного (бесплатного) питания осуществляется по спискам, представляемым ежемесячно Областным государственным казенным учреждением «Управление социальной защиты населения» по Усть-Удинскому району, а детям с ОВЗ, согласно Порядку об обеспечении ежедневным бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья МБОУ Ново-Удинская СОШ.

3.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы, шестидневной и пятидневной учебной недели:

с понедельника по пятницу – 1- 4 класс

с понедельника по субботу – 5- 11 классы

3.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, утверждаемым директором школы.

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

3.8. Обслуживание учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, работниками столовой.

3.9. Ежедневно повар принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день, осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

3.10. Классные руководители контролируют родительскую плату за питание обучающихся.

4. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

4.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в школе в начале каждого учебного года приказом директора школы создается Совет по питанию и утверждается план работы Совета.

4.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в Бракеражный журнал.

4.3. Бракеражная комиссия создается на текущий финансовый год приказом директора школы в составе медицинского работника, ответственного за организацию питания, зам. директора по АХЧ, председатель профсоюзного комитета школы, представитель родительского комитета.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении ответственного за организацию питания с возложением функций контроля.
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся.
- Документы по вопросам организации питания и учету питающихся.