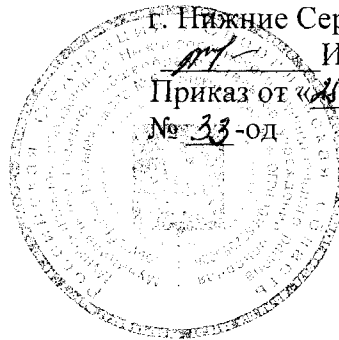


Принято
на заседании педагогического совета
МКОУ ООШ № 6
г. Нижние Серги
протокол от «28» августа 2015г.
№ 1

Утверждаю
Директор МКОУ ООШ № 6
г. Нижние Серги
И.С. Бирбасова
Приказ от «28» августа 2015г.
№ 33-од



Положение об организации горячего питания в МКОУ ООШ №6 г. Нижние Серги

1. Общие положения

1. Положение об организации горячего питания обучающихся в муниципальном образовательном учреждении разработано на основании Закона РФ от 10.07.1992г. № 3266-1 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г. Типового положения об общеобразовательном учреждении, утвержденного постановлением Правительства РФ от 19.03.2001г. №196 в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

2. Основными задачами при организации питания учащихся в образовательном учреждении являются:

- обеспечение учащихся полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся алиментарно-зависимых заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания учащихся;
- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в школе, в том числе порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе;
- документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается органом управления общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директора.

2 Общие принципы организации питания в образовательном учреждении

1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и договором о сотрудничестве по организации питания, заключенном между образовательным учреждением и ИП Стратулат

2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

3. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) учащихся.

4. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат регионального бюджета для льготных категорий учащихся.

5. Для учащихся образовательного учреждения предусматривается организация горячего завтрака.

6. Питание в образовательном учреждении организуется на основе примерного циклического 10-дневного меню для организации питания детей 7-11 и 11-16 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.

7. Образовательное учреждение оставляет за собой право осуществления горячего питания для детей из многодетных семей за счет средств регионального бюджета один раз в день.

8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

9. Поставка продуктов питания в образовательное учреждение и обеспечение горячим питанием учащихся осуществляется ИП Стратулат.

10. Организацию питания в образовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, который назначается приказом директора образовательного учреждения на текущий учебный год.

11. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся.

3. Порядок организации питания в образовательном учреждении

1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором образовательного учреждения и согласовывается с директором ИП Стратулат.

2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы образовательного учреждения. Образовательному учреждению рекомендовано обеспечить питание в субботу не менее 50% от общего количества детей. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из образовательного учреждения, школьная столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором образовательного учреждения. Классные руководители обязаны уведомить повара о планируемых мероприятиях не позднее, чем за 2 сутками.

4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи,

утвержденным директором образовательного учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск питания (горячие завтраки) учащимся осуществляется в столовой по классам и через линию раздачи. В график питания учащихся вносится четко указанное время питания через линию раздачи и буфет (при его наличии), а также время для питания педагогических работников.

Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников.

5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора образовательного учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию горячего питания, медицинская сестра (по согласованию), и другие лица по усмотрению директора образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания учащихся в классе, организуют расчет родителей (законных представителей) за питание учащихся не реже одного раза в неделю, ежедневно своевременно (не позднее 08.30) предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей, в том числе детей льготных категорий.

Рекомендуемая форма заявки:

Класс	Бесплатное питание (количество учащихся)	Ф.И.О. классного руководителя	Роспись
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
Итого			

7. Учителя-предметники (классные руководители) сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором образовательного учреждения, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака.

8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования Нижнесергинского муниципального района, осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе льготных категорий учащихся, сверяя с классным журналом, готовит пакет необходимых документов для предоставления питания льготным категориям учащихся;
- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;

- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, 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.
- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.
- ответственный за питание имеет право на получение выплат стимулирующего характера.

4. Документация образовательного учреждения.

В образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации горячего питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания учащихся.
- План работы (раздел в общешкольном плане работы) по формированию культуры здорового питания и здорового образа жизни.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций пропаганды здорового питания и контроля.
- Приказ директора образовательного учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.
- График работы школьной столовой.
- График питания учащихся.
- Табель по учету питания льготны категорий учащихся с необходимым пакетом документов.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.