

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №8 г. Лениногорска»
муниципального образования «Лениногорский муниципальный район»
Республики Татарстан

РАССМОТРЕНО
На заседании
педагогического совета
Протокол №1 от 29.08.2016 г.



ПРИКАЗ
директор МБОУ «СОШ №8»
Н.Сергеева
Приказ №182 от 29.08.2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» на основании ст.37. Законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 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", приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012г. №213/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений .

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МБОУ «СОШ№8» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в общеобразовательных организациях, принципы и методику формирования рациона и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся при закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.5. Социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания учащихся в Учреждении обеспечивается в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.2. Для учащихся предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) в период учебного процесса.

3.3. Обеспечение питанием учащихся осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) учащегося по форме (приложение 1). 3.3.1. В заявлении родитель (законный представитель) указывает период в течение учебного года, на который учащийся должен быть обеспечен питанием, основание для оказания социальной поддержки и подтверждает свое согласие на порядок обеспечения питанием в данном образовательном учреждении.

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

4.1. Финансовое обеспечение питания учащихся осуществляется за счет ЛМР, средств родителей (законных представителей).

4.2. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием учащихся, которым не оказывается социальная поддержка определяется в соответствии с локальным актом образовательного учреждения, с учетом мнения учащихся, родителей (законных представителей) и педагогических работников Учреждения и утверждается приказом директора.

4.3. Для учащихся льготной категории организуется питание, согласно сведениям, представленным уполномоченным исполнительным органом государственной власти, осуществляющим функции по оказанию государственных услуг в сфере социального развития, по запросу руководителя образовательного учреждения для учащихся из малоимущих семей, многодетных семей, состоящим на учете в соц.защите.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Организация питания в Учреждении осуществляется Комбинатом, который совместно с Учреждением разрабатывает рацион питания, соответствующий возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания и с учетом рациона бесплатного питания.

5.2. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, не менее двух недель (10-14 дней), включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим завтраком и обедом.

5.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

5.4. Примерное меню разрабатывается Комбинатом и утверждается руководителем Учреждения и согласовывается территориальным органом исполнительной власти уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. При составлении меню учитывается цикличность блюд.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Контроль за организацией качества пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, комиссией по проверке качества питания, в состав которой включаются директор, медицинский работник, заведующий производством; заместитель директора, курирующий данное направление; заместитель директора по хозяйственной части, представители родительской общественности. Результаты проверки оформляются актом.

6.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет также бракеражная комиссия, утвержденной приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

