




ПРИНЯТО
на педагогическом совете
МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова
протокол № 6 от 09 апреля 2015 г
председатель педагогического совета
 /О.Ю. Фомин/
Секретарь педсовета
 /Евланова А.Ф./

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ АСОШ №3 им. Г.С.
Боровикова
 /О.Ю. Фомин/
Введено в действие приказом № 27 од
от «10» апреля 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в школьной столовой

пгт Алексеевское
«10» апреля 2015 г.

№ 67

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ, устава МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова.
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова, 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 и полноценного питания.
3. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся;
 - порядок организации питания в МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова;
 - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом общеобразовательного учреждения школы и утверждается директором МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2. 1. При организации питания МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова руководствуется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации, письмом Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 25.12.2013) "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения

в общеобразовательных учреждениях".

2.2. В МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова 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 (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

3. Администрация МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова 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 о необходимости организации полноценных обедов и правильного внесения денежных средств в банк на счет школы, для улучшенного питания их детей.

4. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджета МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова и родительских взносов.

5. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего питания : завтрак, обед, полдник (детям посещающих ГПД).

6. Питание в школе организуется на основе примерного меню обедов для организации питания детей 6,5 -11 и 11-18 лет. Приготовление обедов, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

8. Организацию питания в МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова осуществляет учитель ответственный за организацию, назначаемый приказом директора.

9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова.

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 полная с учетом субсидий.

2. Столовая МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова осуществляет деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова.

4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания.

7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, готовят пакет документов для возможного предоставления бесплатного питания, для родителей не имеющих возможность оплачивать полноценные обеды, для предоставления бесплатного питания, ежедневно своевременно предоставляют заявку в письменном виде, в столовую о количестве питающихся детей.

8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

9. Ответственный за организацию питания в МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в столовую школы и директору школы;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточным количеством 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.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В МБОУ АСОШ №3 им. Г.С. Боровикова должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 5) Табель по учету питающихся.
- 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.